Friteuses à gaz de la série Decathlon (modèles D et HD)

Manuel d'installation et d'utilisation



Modèles D, SCFD, YHBT#14, HBT#50
Modèles HD, SCFHD
Modèles FRYMASTER FPD65, FPHD65, FPLHDC65



Non CE et



CFESA Commercial Food Equipment Service Association

Frymaster, un membre de la Commercial Food Equipment Service Association, recommande l'utilisation de techniciens certifiés CFESA.

Permanence téléphonique 24 h/24 au
1-800-551-8633

AOÛT (AUG) 2014



IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

CANADIEN FRANÇAIS / FRENCH CANADIAN

<u>Prière de lire toutes les sections de ce manuel et conserver celui-ci pour référence future.</u>

AVIS

Cet appareil est destiné à des professionnels uniquement et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié. Un réparateur agréé de Frymaster ou un autre professionnel qualifié devrait effectuer l'installation, l'entretien et les réparations. Toute installation, maintenance ou réparation effectuée par un personnel non qualifié risque d'annuler la garantie du fabricant. Pour la définition de « personnel qualifié », reportez-vous au chapitre 1 de ce manuel.

AVIS

Ce matériel doit être installé conformément aux codes locaux et nationaux appropriés du pays et/ou de la région d'installation. Reportez-vous aux EXIGENCES DES CODES NATIONAUX dans le chapitre 3 de ce manuel.

AVIS

Les dessins et les photos utilisés dans ce manuel visent à illustrer les procédures d'utilisation, de nettoyage et technique et peuvent ne pas correspondre exactement aux procédures d'utilisation sur site édictées par la direction.

AVIS AUX CLIENTS UTILISANT DES APPAREILS ÉQUIPÉS D'UN ORDINATEUR

ÉTATS-UNIS

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règlements de la FCC. Son fonctionnement est sujet aux deux conditions suivantes : 1) Cet appareil ne risque pas de causer d'interférences nuisibles et 2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant causer un fonctionnement indésirable. Même si cet appareil est répertorié comme appartenant à la classe A, il est démontré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B.

CANADA

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radio-électriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministère des Communications du Canada.

⚠ DANGER

L'installation, le réglage, la maintenance ou la réparation incorrecte et toute altération ou modification non autorisée risquent de causer des dégâts matériels et des blessures, éventuellement mortelles. Lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou de faire une maintenance sur cet appareil. Seul un personnel de maintenance qualifié a le droit de convertir cet appareil à l'utilisation d'un autre gaz que celui pour lequel il était configuré à l'origine. Pour la définition de « personnel qualifié », se reporter au chapitre 1 de ce manuel.

AVIS

Le Commonwealth du Massachusetts exige que tous les produits à gaz soient installés par un plombier ou un tuyauteur agréé.

⚠ DANGER

Il faut prévoir de limiter le mouvement des friteuses sans dépendre des raccordements des tuyaux à gaz. Les friteuses simples équipées de pieds doivent être stabilisées en installant des sangles d'ancrage. Toutes les friteuses équipées de roulettes doivent être stabilisées en installant des chaînes de retenue. Si vous utilisez une conduite flexible à gaz, vous devez raccorder à tout moment un câble de retenue supplémentaire quand vous utilisez la friteuse.

⚠ DANGER

Le rebord avant de la friteuse n'est pas une marche! Ne pas monter sur la friteuse Vous risquez d'encourir des blessures graves si vous glissez ou entrez en contact avec l'huile chaude.

⚠ DANGER

Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ DANGER

Les instructions à suivre si l'opérateur détecte une odeur de gaz ou une fuite de gaz doivent être affichées à un endroit visible. Procurez-vous ces informations auprès de la compagnie de gaz locale ou au fournisseur de gaz.

⚠ DANGER

Le plateau ramasse-miettes des friteuses équipées d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales. Des informations supplémentaires peuvent être obtenues dans le manuel de filtration inclus avec le système.

⚠ AVERTISSEMENT

Aucune structure de la friteuse ne doit être altérée ni supprimée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Des questions ? Appelez la ligne directe Frymaster au 1-800-551-8633.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas taper la bande d'assemblage de la friteuse avec les paniers ou d'autres ustensiles. Cette bande assure l'étanchéité du joint entre les cuves de la friteuse. Si vous frappez les paniers sur cette bande afin de déloger de la graisse végétale, vous allez déformer la bande et compromettre son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.

AVIS

SI, AU COURS DE LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE UNE PIÈCE POUR CET ÉQUIPEMENT MANITOWOC FOOD SERVICE AUTRE QU'UNE PIÈCE NOUVELLE OU RECYCLÉE <u>NON MODIFIÉE</u> ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE FRYMASTER OU DE L'UN DE SES RÉPARATEURS AGRÉÉS OU SI LA PIÈCE UTILISÉE EST MODIFIÉE PAR RAPPORT À SA CONFIGURATION D'ORIGINE, CETTE GARANTIE SERA NULLE. EN OUTRE, FRYMASTER ET SES SOCIÉTÉS AFFILIÉES DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES RÉCLAMATIONS, LES DOMMAGES OU LES FRAIS ENGAGÉS PAR LE CLIENT, QUI DÉCOULENT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU EN PARTIE, EN RAISON DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIÈCE MODIFIÉE OU DE TOUTE PIÈCE PROVENANT D'UN RÉPARATEUR NON AGRÉÉ.



Friteuses à gaz à haute efficacité de la série Decathlon (HD)

Manuel d'installation et d'utilisation

TABLE DES MATIÈRES

		Page no
1.	INTRODUCTION	1-1
1.1	Applicabilité et validité	1-1
1.2	Après l'achat	1-1
1.3	Commande de pièces	1-1
1.4	Informations de service	1-2
1.5	Informations sur l'ordinateur	1-2
1.6	Mesures de sécurité	1-3
1.7	Personnel de service	1-3
2.	INFORMATIONS IMPORTANTES	2-1
2.1	Réception et déballage du matériel	2-1
2.2	Général	2-1
2.3	Description du produit	2-2
2.4	Principes de fonctionnement	2-2
2.5	Plaque signalétique	2-3
2.6	Pré-Installation	2-3
2.7	Alimentation en air et ventilation	2-4
2.8	Équipement installé à haute altitude	2-5
3.	INSTALLATION	3-1
3.1	Installation de la friteuse	3-1
3.2	Nivellement de la friteuse (friteuses munies de pieds seulement)	3-1
3.3	Installation des roulettes et pieds	3-2
3.4	Raccordements de gaz	3-3
3.5	Spécifications du gaz	3-6
3.6	Réglage du gaz	3-7
3.7	Procédures de conversion du gaz	3-7
3.8	Raccordements électriques	3-9



TABLE DES MATIÈRES (SUITE)

		Page no
4.	**FONCTIONNEMENT DE LA FRITEUSE**	**4-1**
4.1	**Démarrage initial**	**4-1**
4.2	**Procédure d'ébullition**	**4-3**
4.3	**Préparation finale**	**4-5**
5.	**MODE D'EMPLOI DU CONTRÔLEUR**	**5-1**
5.1	**Instructions de fonctionnement : Contrôleur du thermostat électronique**	**5-1**
5.2	**Contrôleur du thermostat électronique/ordinateur avec thermostat de secours**	**5-2**
6.	**FILTRATION**	**6-1**
6.1	**Général**	**6-1**
6.2	**Préparation du filtre**	**6-1**
6.3	**Fonctionnement quotidien du filtre**	**6-2**
6.4	**Fonctionnement du filtre**	**6-2**
7.	**ENTRETIEN PRÉVENTIFE**	**7-1**
7.1	**Quotidien**	**7-1**
7.2	**Hebdomadaire**	**7-1**
7.3	**Périodique/annuel**	**7-2**
7.4	**Soins de l'acier inoxydable**	**7-2**
8.	**DÉPANNAGE**	**8-1**
8.1	**Défectuosité du brûleur du pilote**	**8-1**
8.2	**Défectuosité du brûleur principal**	**8-2**
8.3	**Calibrage du thermostat électronique**	**8-3**

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

1.1 Applicabilité et validité

La famille de friteuses à gaz de la série Decathlon (modèles D et HD) a été approuvée par l'Union européenne (UE) pour la vente et l'installation dans les pays suivants de l'UE : AT, BE, KE, KD, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT et SE.

Ce manuel est uniquement applicable et valable pour toutes les friteuses à gaz de la série Decathlon vendues dans les pays anglophones, y compris ceux de l'Union Européenne. Ce manuel est uniquement applicable et valable pour toutes les friteuses à gaz à haute efficacité de la série Decathlon vendues dans les pays anglophones, y compris ceux de l'Union Européenne. En cas de contradiction entre les instructions et les informations de ce manuel et les codes locaux et nationaux en vigueur dans le pays d'installation du matériel, l'installation et le mode d'emploi devront se conformer en priorité à ces codes.

Cet appareil est uniquement réservé à un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié, comme indiqué à la section 1.7.

1.2 Après l'achat

Afin d'améliorer le service, le graphique suivant doit être rempli par le technicien de service agréé Frymaster qui a installé cet équipement.

Technicien de service autorisé/FAS	______________________
Adresse	______________________
	______________________
Téléphone/télécopieur	______________________
Numéro de modèle	______________________
Numéro de série	______________________
Type de gaz	______________________

1.3 Commande de pièces de remplacement

Les clients peuvent commander des pièces directement à partir de leur centre de service agréé local. Pour obtenir l'adresse et le numéro de téléphone, veuillez contacter votre réparateur agréé ou appeler la Ligne Directe Frymaster, en composant le 1-800-551-8633.

Pour accélérer votre commande, veuillez fournir le numéro de modèle, numéro de série, type de gaz, pièce nécessaire, numéro de référence de l'article (si connu), et la quantité nécessaire.

1.4 Informations de maintenance

Appeler la Ligne Directe Frymaster au 1-800-551-8633, pour l'emplacement du centre de service agréé le plus près. Pour vous aider plus efficacement, toujours fournir au technicien de service le numéro de modèle, le type de gaz, le numéro de série et la nature du problème.

1.5 Informations sur l'ordinateur

Cet équipement a été testé et trouvé conforme aux limites pour un dispositif numérique de classe A, conformément à la Partie 15 des règlements de la FCC. Même si cet appareil est répertorié comme appartenant à la classe A, il a montré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles quand le matériel fonctionne dans un environnement commercial. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio et peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'instructions. Le fonctionnement du matériel dans une zone résidentielle causera probablement des interférences nuisibles, auquel cas l'utilisateur devra corriger ces interférences à ses propres frais.

L'utilisateur est prévenu que toute modification non expressément approuvée par la partie responsable de la conformité risque d'annuler l'autorisation d'utilisation accordée à l'utilisateur.

Si nécessaire, l'opérateur devra consulter le revendeur ou un technicien radio/TV compétent pour toute suggestion supplémentaire.

L'utilisateur peut trouver utile la brochure suivante, publiée par la Commission Fédérale des Communications (FCC) : « Comment identifier et résoudre les problèmes d'interférences Radio-TV » (How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems). Cette brochure est disponible auprès de U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, réf. stock 004-000-00345-4.

1.6 Consignes de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lire attentivement les instructions de ce manuel.

Tout au long de ce manuel, vous trouverez des annotations encadrées dans une double bordure, similaires à celles qui figurent ci-dessous.

⚠ ATTENTION

ATTENTION Les encadrés contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui ***risquent de causer ou de produire un défaut de fonctionnement de votre système.***

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT Les encadrés contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui ***risquent de causer ou de produire des dommages à votre système***, et qui pourraient causer une défaillance de votre système.

⚠ DANGER

DANGER Les encadrés contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui ***risquent de causer ou de produire des blessures au personnel***, et qui pourraient causer des dommages ou une défaillance de votre système.

1.7 Personnel de Service

A. Opérateurs qualifiés ou autorisés

1. Les opérateurs dits « qualifiés ou autorisés » sont ceux qui ont lu attentivement les informations de ce manuel et se sont familiarisés avec les fonctions du matériel ou qui ont eu une expérience avec le fonctionnement du matériel traité dans ce manuel.

B. Personnel d'installation qualifié

1. Le personnel d'installation qualifié regroupe les personnes, firmes, entreprises ou sociétés qui, soit en personne, soit par l'intermédiaire d'un représentant, se consacrent à l'installation d'appareils à gaz et en assument la responsabilité. Le personnel qualifié doit avoir l'expérience d'un tel travail, bien connaître toutes les précautions liées au gaz et se conformer à toutes les exigences des codes nationaux et locaux en vigueur.

C. Personnel de maintenance qualifié

1. Le personnel de maintenance qualifié regroupe les personnes qui connaissent bien les appareils Frymaster et ont été autorisées par Frymaster, à exécuter la maintenance sur les appareils Frymaster. L'ensemble du personnel de maintenance autorisé doit être équipé d'un jeu complet de manuels de maintenance et de pièces et avoir en stock un nombre minimum de pièces destinées aux appareils Frymaster. Une liste de réparateurs autorisés Frymaster (FAS) se trouve en ligne à www.frymaster.com .

2. ***Veuillez utiliser du personnel de maintenance qualifié sous peine d'annulation de la garantie Frymaster relative à votre appareil.***

2.1 Réception et déballage de l'équipement

A. S'assurer que le contenant est à la verticale. Utiliser un levier - ***aucun martelage*** - pour retirer le carton. Déballer minutieusement la friteuse et retirer tous les accessoires du carton. Ne les jetez et ne les égarez pas, car vous allez en avoir besoin.

B. Après le déballage, contrôler immédiatement le matériel pour vous assurer qu'il n'a subi aucun dommage. S'il a été endommagé, contacter le transporteur et soumettre la réclamation appropriée. Ne pas contacter l'usine. La responsabilité des dommages de transport se situe entre le transporteur et le concessionnaire.

Si votre matériel arrive endommagé :

1. Soumettre immédiatement une réclamation pour dommage – indépendamment de l'ampleur des dégâts.
2. Pertes ou dommages visibles : S'assurer que les dommages sont signalés sur la facture de transport ou le reçu de livraison, qui devra avoir été signé par le livreur.
3. Pertes ou dommages non apparents : Si les dégâts ne sont pas visibles au moment du déballage, veuillez aviser immédiatement le transporteur et soumettre une réclamation pour dommages non apparents. Vous devez soumettre cette réclamation sous 15 jours à partir de la date de livraison. Veillez à conserver le conteneur et tous les matériaux d'emballage pour inspection.

REMARQUE : Frymaster n'endosse aucune responsabilité pour les dommages ou pertes subis en cours de transport.

C. **Systèmes de cuisson avec filtration intégré :** Retirer le support de filtre et retirer le carter du filtre de l'armoire.

D. **Systèmes de quatre batteries Decathlon :** Les roulettes sont pré-installées sur le système de cuisson et le carton vient avec trois rampes de déchargement. Retirer les cales des roulettes avant en retirant les boulons de fixation. Avec précaution, faire rouler l'unité sur les rampes de l'avant (côté système de cuisson).

E. Retirer tous les plastiques des deux côtés, de l'avant, et les portes de la friteuse. Le non-respect de cette procédure avant de faire fonctionner la friteuse rendra cette opération très difficile à faire plus tard.

2.2 Général

Seulement des techniciens de service ou d'installation qualifiés (comme défini dans la Section 1.6) devraient effectuer les opérations suivantes :

- **Installation et maintenance du matériel Frymaster.**
- **Conversion de cet appareil d'un type de gaz à un autre.**

Veuillez respecter cette consigne concernant l'installation, la conversion à un autre type de gaz ou toute maintenance sur cet appareil sous peine d'annuler la garantie de Frymaster et d'endommager le matériel ou blesser le personnel.

2.2 Général (suite)

En cas de contradiction entre les instructions et les informations de ce manuel et les codes et réglementations locaux et nationaux en vigueur dans le pays d'installation du matériel, l'installation et le mode d'emploi devront se conformer en priorité à ces codes et réglementations.

⚠ DANGER
Les codes du bâtiment interdisent l'installation d'une friteuse sans couvercle sur son bassin d'huile ou de shortening chaud à côté d'une flamme nue d'un type quelconque, y compris une flamme de gril et de cuisinière à gaz.

À sa livraison, inspecter minutieusement la friteuse pour vous assurer qu'elle ne présente pas de signes visibles ou non apparents de dommages. (Voir *Réception et déballage de l'équipement* dans la Section 2.1.)

⚠ ATTENTION
Les appareils Frymaster équipés de pieds sont destinés à des installations fixes. Les appareils équipés de pieds doivent être soulevés avant tout déplacement pour éviter les dommages et les blessures. Pour les installations amovibles, vous devez utiliser les roulettes en option. Des questions ? Contactez nous au 1-800-551-8633.

2.3 Description du produit

Les friteuses à gaz de la série Decathlon sont des unités éconergétiques, tubulaires et au gaz. Toutes les unités sont livrées complètement assemblées avec accessoires emballés à l'intérieur de la cuve de friteuse. Toutes les unités sont ajustées, testées et inspectées en usine avant l'expédition. Le poids, la dimensions et le taux d'entrée de tous les modèles sont répertoriés dans ce manuel.

⚠ AVERTISSEMENT
Le superviseur du site a pour responsabilité de s'assurer que les opérateurs sont informés des risques inhérents à l'utilisation d'un système de cuisson à l'huile chaude, en particulier ceux liés aux procédures de filtrage, de vidange et de nettoyage.

2.4 Principes de fonctionnement

Le gaz entre au travers des orifices et est mélangé avec de l'air dans les brûleurs pour créer le rapport approprié pour que la combustion se fasse correctement. Le mélange s'enflamme à l'extrémité avant de chaque tube thermique par le pilote. Les diffuseurs interne ralentissent la flamme alors que celle-ci passe à travers le tube du brûleur. Cette lente flamme turbulente augmente le transfert thermique aux parois des tubes pour chauffer l'huile plus efficacement.

2.5 Plaque signalétique

Elle est fixé à l'intérieur du panneau de porte avant. Les informations fournies comprennent le modèle et le numéro de série de la friteuse, l'entrée de BTU/hr des brûleurs, la pression de sortie du gaz en pouces W. C. et si l'unité dispose d'orifices au gaz naturel ou propane.

DANGER
Les friteuses DOIVENT être branchées uniquement sur le type de gaz identifié sur la plaque signalétique.

2.6 Pré-installation



Aucune structure de la friteuse ne doit être altérée ni supprimée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Des questions ? Appelez la ligne directe Frymaster au 1-800-551-8633.

DANGER
Ne pas brancher cet appareil au réseau de gaz avant de réviser chaque étape de cette section.

A. **Général** : Seul le personnel autorisé devrait installer des équipements à gaz.

1. Une soupape manuelle d'arrêt du gaz doit être installée dans la conduite de gaz en avant des friteuses pour des raisons de sécurité et de facilité de service.

2. Les friteuses à gaz de la série Decathlon nécessitent un courant secteur de120V 60 cycle ou 230V monophasé à 50 Hz (International) et sont équipées d'un cordon d'alimentation 16-3 SJT souple mis à la terre pour une connexion directe à l'alimentation. L'ampérage pour chaque unité dépend des accessoires fournis avec l'appareil/système.

B. **Zones de dégagement** : La zone de la friteuse doit être maintenue libre de tout combustible. Cette unité est certifiée pour les installations suivantes :

1. Installation commerciale uniquement (non pour usage domestique).

2. Installation sur plancher non combustible équipée de pieds ajustables de 15 cm fournis par l'usine ou de roulettes de 13 cm;

3. Construction combustible avec un dégagement minimum latéral de 15 cm et dégagement arrière de 15 cm, et équipé de pieds ajustables de 15 cm fournis par l'usine ou de roulettes de 13 cm.

2.6 Pré-installation (suite)

C. Normes d'installation

1 Les installations aux É.-U. doivent satisfaire : American National Standard Institute ANSI Z83.11 American Gas Association 8501 E. Pleasant Valley Road Cleveland, OH 44131 National Electrical Code ANSI/NFPA n° 70 American National Standard Institute 1430 Broadway New York, NY 10018 NFPA Standards n° 96 and n° 211 National Fire Protection Association 470 Atlantic Avenue Boston, MA 02110	2 Les installations au Canada doivent satisfaire : CAN 1-B149 Codes d'installation Association Canadienne du Gaz 55 Scarsdale Road Don Mills, ONT, M3B 2R3 Code électrique canadien c22.1, partie 1 Association Canadienne de Normalisation 178 Rexdale Blvd. Rexdale, ONT, M9W 1R3
3 Normes d'exportation/CE : L'installation de friteuse doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, aux normes nationales appropriées ou celles de la Communauté européenne (CE).	

2.7 Alimentation en air et ventilation


DANGER

Cet appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour empêcher l'occurrence de concentrations inacceptables de substances nocives à la santé du personnel présent dans la pièce où il est installé.

Maintenir la zone autour de la friteuse libre pour éviter l'obstruction de la combustion et de la ventilation ainsi que pour l'entretien et la maintenance.

A. Ne pas brancher la friteuse à un conduit d'échappement.

B. L'installation et l'ajustement appropriés permettront d'assurer une aération adéquate de la friteuse.

C. Une friteuse commerciale, pour usage intensif doit ventiler ses déchets de combustion à l'extérieur du bâtiment. Une friteuse doit être installée sous une hotte d'échappement électrique, ou un ventilateur d'échappement doit être inclus dans le mur au-dessus de l'unité, puisque la températures de gaz d'échappement se situe à environ 427-538 °C. Vérifier le mouvement de l'air lors de l'installation. De puissants ventilateurs d'échappement dans la hotte d'évacuation ou dans l'ensemble du système de climatisation peuvent produire un léger courant d'air dans la salle.

2.7 Alimentation en air et ventilation (suite)

D. Ne pas placer la sortie de combustion de la friteuse directement dans le plénum de la hotte, comme celle-ci affectera la combustion de gaz de la friteuse.

E. Ne jamais utiliser l'intérieur de la friteuse comme armoire de stockage ou stocker des éléments sur les tablettes sur ou derrière la friteuse. Les températures d'échappement peuvent dépasser °C 427 et risquer d'endommager ou de faire fondre les articles stockés dans ou à proximité de la friteuse.

F. Des distances adéquates doivent être maintenues à partir de la sortie du conduit de combustion de la friteuse au bord inférieur de la série de filtres de ventilation. Selon la norme NFPA No. 96, une distance minimum de 45 cm doit être maintenue entre la sortie du conduit de combustion et le bord inférieur du filtre de hotte d'échappement.

G. Les filtres et les égouttoirs doivent faire partie de toute hotte industrielle, mais veuillez consulter codes locaux avant de commencer la construction et l'installation de toute hotte. Le conduit d'échappement, la hotte d'échappement et la série de filtres de ventilation doivent être nettoyés régulièrement et exempts de graisse.

2.8 Équipement installé à haute altitude

A. L'entrée nominale de la friteuse (BTU/hr) s'adresse aux élévations jusqu'à 610 m. Pour les altitudes supérieures à 610 m, la notation devrait être réduite de quatre pour cent supplémentaire pour chaque 305 m au-dessus du niveau de la mer.

B. Les orifices appropriées sont installés à l'usine si l'altitude de fonctionnement est connue au moment de la commande du client.

3.1 Installation de la friteuse

A. Installation initiale : Si la friteuse est installé avec les pieds, ne pas pousser la friteuse pour régler sa position. Utiliser une palette ou un cric de levage pour soulever la friteuse légèrement, puis placer la friteuse où elle doit être installée.

B. Déplacement de la friteuse : Retirer tous les poids de chaque pied avant de déplacer une friteuse avec des pieds. Ne faites pas glisser la friteuse sur les pieds.

C. Si un pied devient endommagé, contacter votre agent de service pour une réparation /remplacement immédiat.

3.2 Mise à niveau de la friteuse (friteuses équipées de pieds uniquement)

A. **Toutes les installations** : Si le sol est inégal ou a une certaine pente, placer la friteuse sur une plate-forme de niveau.

B. Placer un niveau à bulle dans la partie supérieure de la cuve de la friteuse et niveler la machine à l'avant et l'arrière et d'un côté à l'autre. Si elle n'est pas de niveau, l'unité risque de ne pas fonctionner de manière efficace, l'huile ne peut pas s'écouler correctement pour le filtrage et alignée, peut ne pas s'appareiller à des unités adjacentes.

C. Régler à l'angle élevé et mesurer avec le niveau à bulle. Si le sol est inégal, niveler l'unité avec les réglages des vis sur chaque pied (**s'assurer d'un minimum de dégagement comme discuté dans le chapitre 2 pendant la procédure de nivelage**).

D. **Re-nivelage** : Si la friteuse est déplacé, remettre à niveau la friteuse suivant les instructions ci-dessus.

E. L'installation doit être examinée au moment de l'installation pour s'assurer qu'elle répond à ces instructions.

⚠ ATTENTION
Les friteuses doivent être à la température de la pièce, vide d'huile, et si équipé de pieds, soulevées pendant le déplacement pour éviter des dommages et des risques de blessures.

⚠ DANGER
Du shortening chaud peut causer des brûlures graves. Éviter tout contact. En toutes circonstances, l'huile doit être retiré de la friteuse avant de tenter de la déplacer pour éviter les déversements d'huile, les chutes et des brûlures graves. Cette friteuse risque de basculer et de causer des blessures si elle n'est pas fixée en position stationnaire.

3.3 Installation des roulettes et des pieds

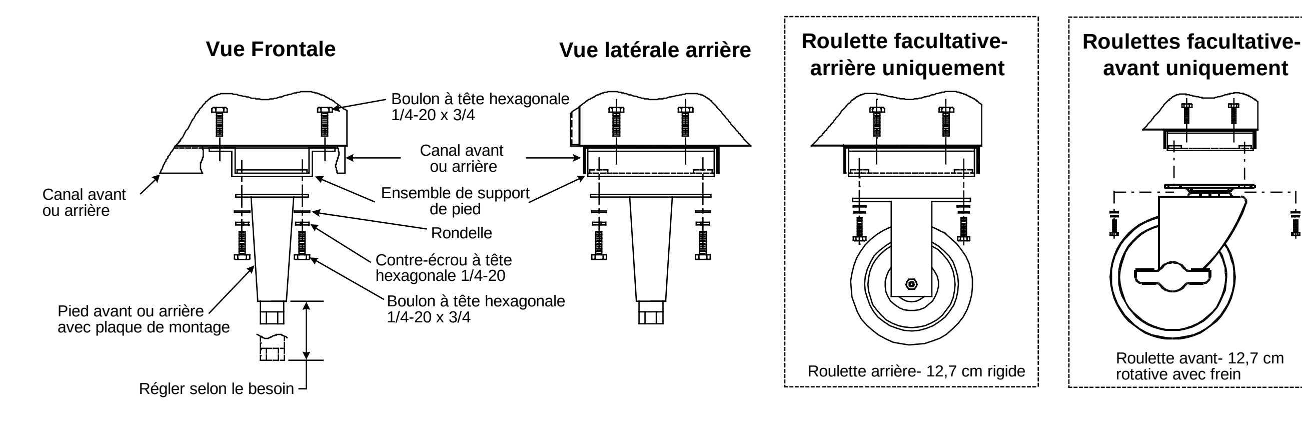
A. Installer les roulettes ou les pieds près de l'endroit où la friteuse est utilisée, puisque ni l'un ni l'autre ne sont sécuritaires pour un long déplacement. Les friteuses à gaz de la série Decathlon ne peuvent pas être montées sur cadre et doivent être équipées des pieds ou des roulettes fourni(e)s.

B. Après le déballage, utiliser une palette ou cric de levage pour soulever l'unité avant d'installer les roulettes.

C. Aligner les trous de la roulette ou des pieds avec l'ensemble de support de pieds et insérer le boulon. Installer les rondelles et l'écrou serré à la main, et répéter l'opération pour tous les quatre trous de roulettes/ensemble de pieds.

D. Serrer la roulette/pied contre l'ensemble de support de pied en utilisant les outils appropriés. S'assurer que tous les quatre boulons sont serrés uniformément. Serrer les boulons au couple à 5,65 N. m.

E. **Les friteuses équipées de roulettes, n'ont pas de dispositif intégré de nivellement**. Le plancher sur lequel sont installés les cuiseurs doivent être uniformément de niveau.



Installation et réglage de roulette/pied

⚠ AVERTISSEMENT
Les appareils Frymaster équipés de pieds sont destinés à des installations fixes. Les appareils équipés de pieds doivent être soulevés avant tout déplacement pour éviter les dommages et les blessures. Pour une installation mobile ou portable, les roulettes facultatives Frymaster doivent être utilisées.
Des questions ? Appelez 1-800-551-8633.

3.4 Raccordements de gaz

 **DANGER**

Avant de connecter un nouveau tuyau à cet appareil, il faut insuffler de l'air à l'intérieur pour éliminer toutes les matières étrangères. La présence de matières étrangères dans les commandes des brûleurs ou de gaz compromettront le fonctionnement du système et risquent de le rendre dangereux.

EXIGENCES DES CODES NATIONAUX AUX É.-U.

Cet équipement doit être installé conformément au Code de plomberie de base de la Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) et au manuel d'assainissement relatif aux services alimentaires de la Food and Drug Administration des États-Unis.

Cet équipement est fabriqué pour utiliser le type de gaz spécifié sur la plaque signalétique fixée à la porte. Raccorder l'équipement estampillé « NAT » seulement au gaz naturel et l'équipement estampillé « PRO » seulement au gaz de pétrole liquéfié (propane).

L'installation doit être effectuée avec un connecteur à gaz conforme aux codes nationaux et locaux. Les dispositifs de déconnexion rapide, si utilisés, doivent également se conformer aux codes locaux et nationaux.

 **DANGER**

La friteuse DOIT **être raccordée à l'alimentation en gaz indiquée sur la plaque signalétique et la plaque d'identification portant le numéro de série situées à l'intérieur de la porte de la friteuse.**

 **DANGER**

Si des odeurs de gaz sont détectées, l'alimentation en gaz DOIT **être fermée à la vanne d'arrêt principale. La société gazière locale doit être contactée immédiatementpour corriger le problème.**

La conduite d'alimentation en gaz (de service) doit être de la même taille ou plus grande que la conduite d'entrée de la friteuse. Cette friteuse est équipée d'une prise d'admission mâle de 22 mm. La ligne d'alimentation gaz doit être dimensionné pour accueillir tous les équipements au gaz qui peuvent être connectés à cette alimentation en gaz. Consulter votre entrepreneur, la société gazière, le fournisseur, ou d'autres autorités compétentes.

Tailles recommandées des lignes d'alimentation de gaz			
Type de gaz	**Nombre de friteuses**		
	1	de 2 à 3	4 ou plus (*)
Gaz naturel	22 mm	28 mm	35 mm
Gaz propane	15 mm	22 mm	28 mm
(*) Pour une configuration de plus de 5,49 m pour quatre friteuses, il est nécessaire de fournir un raccordement rigide de 35 mm pour le gaz.			

3.4 Raccordements de gaz (suite)

Type et pression d'alimentation en gaz	
Type d'alimentation en gaz	**Pression de l'alimentation en gaz**
Gaz naturel	6 - -10 po W.C. (Dynamique)
Gaz propane	11 - -13 po W.C. (Dynamique)

⚠ DANGER
Pour tester la pression des conduites d'arrivée de gaz réseau, débrancher la friteuse de la conduite de gaz si la pression de test est supérieure à ½ po PSI [3,45 kPa (14 po W.C.)] pour éviter d'endommager les tubes et les soupapes de gaz de la friteuse.

⚠ DANGER
Toutes les connexions doivent être rendues étanches avec de la pâte à joint adaptée au gaz utilisé et toutes les connexions doivent être testées avec une solution d'eau savonneuse avant d'allumer les veilleuses.

Ne jamais utiliser d'allumettes, de bougies ou autre source d'ignition pour vérifier les fuites. Si vous détectez des odeurs de gaz, coupez l'arrivée de gaz en fermant le robinet de gaz du réseau et contactez immédiatement la compagnie de gaz locale ou une agence de maintenance agréée.

⚠ DANGER
L'allumage à vide de votre appareil causera des dommages au bassin de friture et risquera de causer un incendie. Toujours s'assurer que du shortening fondu, de l'huile de cuisson ou de l'eau se trouve dans le bassin de friture avant d'allumer l'appareil.

A. Raccordements rigides : Vérifier visuellement tout tuyau d'admission fourni par l'installateur et nettoyer les éclats de filet, ou toute autre matière étrangère avant de l'installer dans un conduit de service. Si les tuyaux d'admission sont pas exempts de tous les corps étrangers, les orifices se bloqueront lorsque la pression de gaz sera appliquée. Sceller les joints de tuyau avec un produit d'étanchéité résistant au gaz propane. Lors de l'utilisation de pâte de filetage sur les canalisations de gaz, utiliser de très petites quantités et uniquement sur les filetages mâles. Utiliser une graisse pour filetage qui ne soit pas affectée par l'action chimique des gaz propanes. NE PAS appliquer de la pâte de filetage sur les deux premiers filetages de tuyau, sous peine de boucher les orifices des brûleurs et la soupape de sécurité.

B. Vanne de fermeture manuelle : Cette soupape de service de gaz fourni par le fournisseur doit être installée dans la conduite de gaz de service à l'avant des friteuses dans le flux de gaz et dans une position où cette soupape peut être atteinte rapidement en cas d'urgence.

C. Régulateur de pression de gaz : La friteuse et la soupape d'arrêt doivent être débranchées de l'alimentation en gaz au cours d'un test de pression du système.

   REMARQUE : Les régulateurs de gaz externe ne sont pas normalement requis pour cette friteuse. Une soupape de commande de sécurité protège la friteuse contre les fluctuations de pression. Si la pression du gaz entrant est supérieure à ½ po PSI (3,45 kPa / 35 mbar), **un régulateur abaisseur sera nécessaire**.

3.4 Raccordements de gaz (suite)

DANGER
Pour tester la pression des conduites d'arrivée de gaz réseau, débrancher la friteuse de la conduite de gaz si la pression de test est supérieure à ½ po PSI [3,45 kPa (14 po W.C.)] pour éviter d'endommager les tubes et les soupapes de gaz de la friteuse.

D. Pression du collecteur : Votre technicien devrait vérifier la pression de collecteur avec un manomètre.

1. Vérifier la plaque signalétique pour les pressions de gaz spécifiques au collecteur. Les unités au gaz naturel nécessitent normalement (10,0 Mbar), et les unités au propane/LP nécessitent normalement (27,5 Mbar) de pression de gaz.
2. S'assurer que le sens de la flèche forgés dans le bas du corps du régulateur, qui indique la direction du débit de gaz, pointe en aval, vers les friteuses. Le capuchon de l'évent fait également partie du régulateur et ne doit pas être retiré. Si une conduite d'aération du régulateur de pression de gaz est utilisée, elle doit être installée conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1- (dernière édition) aux É.-U. et aux normes nationales ou aux normes de la Communauté européenne (CE) dans l'Union européenne.

AVERTISSEMENT
Utiliser une solution d'eau savonneuse pour trouver des fuites de gaz potentiellement dangereuses lors de l'installation de nouveaux raccordements.

E. Les régulateurs peuvent être réglés sur le terrain, mais il est recommandé qu'ils soient réglés par du personnel de service qualifié uniquement s'ils sont déréglés ou s'il connaissent de graves fluctuations de pression et ne peuvent pas être résolus d'une autre façon.

F. Seul le personnel de maintenance qualifié doit apporter des ajustements aux régulateurs.

G. Orifices : La friteuse peut être configuré pour fonctionner sur n'importe quel type de gaz disponible. La soupape de commande de sécurité, les orifices de gaz appropriés, et le pilote du brûleur sont installés en usine. Alors que la soupape peut être réglée sur le terrain, seul le personnel de maintenance qualifié devrait effectuer les réglages avec l'équipement de test approprié.

H. Raccords flexibles, connecteurs et roulettes : Si la friteuse doit être installé avec des raccords flexibles ou des embouts à démontage rapide, l'installateur doit utiliser un raccord flexible commercial à usage intensif certifié AGA d'au moins ¾ po NPT (avec réducteur de tension), en conformité avec la norme des connecteurs amovibles pour les appareils à gaz, ANSI Z21.69- (dernière édition) et Addenda Z21.69a- (dernière édition). Les dispositifs à démontage rapide doivent se conformer à la norme des dispositifs à démontage rapide pour une utilisation avec du gaz combustible, ANSI Z21.41- (dernière édition).

1 Pour un appareil équipé de roulettes, l'installation aux É.-U. doit être effectuée avec un connecteur conforme à la norme pour les connecteurs pour les appareils à gaz amovibles, ANSI Z21.69- (dernière édition) et Addenda Z21.69a- (dernière édition). Dans l'Union européenne, utiliser un raccord flexible certifié NF D 36123 (ou autre norme nationale) ou un dispositif à démontage rapide certifié NF D 36124 (ou autre norme nationale).

3.5 Raccordements de gaz (suite)

AVERTISSEMENT
Ne pas fixer des accessoires sur cette friteuse sauf celle-ci est fixé pour l'empêcher de basculer. Peut entraîner des blessures graves.

2 La friteuse doit être retenue par des moyens indépendants du raccord flexible afin de limiter le mouvement de la friteuse. Les supports de retenue sont situés sur le panneau arrière de la friteuse pour la fixation des retenues.

3 Si le débranchement de la retenue est nécessaire, cette retenue doit être rebranchée après que la friteuse soit de retour à sa position initiale.

I. Après l'accrochage, purger la conduite de gaz de tout air afin de s'assurer que le pilote s'enflamme rapidement.

EXIGENCES EN AUSTRALIE

Doit être installée conformément aux normes AS 5601/AG 601 ainsi qu'aux codes locaux, de gaz, électriques ainsi qu'à tout règlement statutaire applicable.

3.5 Spécifications du gaz

NON HOMOLOGUÉ (altitude de 2000 pieds ou moins)							
MODÈLE	ENTRÉE (BTU)	TYPE DE GAZ	ORIFICE (MM)	ORIFICE NO. PIÈCE	QTÉ	PRESSION DE L'ÉQUIPEMENT	
						MBAR	POUCEW.C. (colonne d'eau)
D20G	50	NAT Propane	2,18 (n° 44) 1,40 (n° 54)	810-2050 810-2324	2 2	10 27,5	4 11
D50G	85	NAT Propane	2,08 (n° 45) 1,32 (n° 55)	14-0067-45 810-2441	4 4	10 27,5	4 11
D50G(HP)	120	NAT Propane	2,53 (n° 39) 1,51 (n° 53)	810-2048 810-2059	4 4	10 27,5	4 11
D50GDDHP	115	NAT Propane	2,44 (n° 41) 1,51 (n° 53)	14-0067-41 810-2059	4 4	10 27,5	4 11
D60G	112	NAT Propane	2,08 (n° 45) 1,32 (n° 55)	14-0067-45 810-2441	5 5	10 27,5	4 11
D60G(HP)	150	NAT Propane	2,53 (n° 39) 1,51 (n° 53)	810-2048 810-2059	5 5	10 27,5	4 11
D80G	122	NAT Propane	2,26 (n° 43) 1,40 (n° 54)	810-2049 810-2324	5 5	10 27,5	4 11
D80G(HP)	165	NAT Propane	2,58 (n° 38) 1,61 (n° 52)	810-2062 810-2063	5 5	10 27,5	4 11
HD50G	95	NAT Propane	2,26 (n° 43) 1,40 (n° 54)	810-2938 810-2939	4 4	10 27,5	4 10
HD50G Aust	93	NAT Propane	2,58 (n° 38) 1,4 (n° 54)	810-2062 810-2939	4 4	8,2 23,9	3,3 9,6
HD60G	125	NAT Propane	2,26 (n° 43) 1,40 (n° 54)	810-2938 810-2939	5 5	10 27,5	4 10
HD60G Aust	117	NAT Propane	2,58 (n° 38) 1,4 (n° 54)	810-2062 810-2939	4 4	8,2 23,9	3,3 9,6

REMARQUE : La pression du gaz sortant doit être réglée strictement dans les limites ci-dessus 5 à 10 minutes après la mise en marche de l'appareil. (Réglage de la flamme du pilote : Tourner la vis de réglage du pilote dans le sens horaire/antihoraire jusqu'à ce que le volume désiré de la flamme soit atteint.)

3.5 Spécifications du gaz

CE UNIQUEMENT (altitude de 2000 pieds ou moins)							
MODÈLE	**ENTRÉE (kW)**	**TYPE DE GAZ**	**ORIFICE (MM)**	**ORIFICE NO. PIÈCE**	**QTÉ**	**PRESSION DE L'ÉQUIPEMENT**	
						MBAR	**POUCEW.C. (colonne d'eau)**
D20G	15,0	G20 G25 G31	2,40 2,40 1,51	810-2060 810-2060 810-2059	2 2 2	10,0 15,0 27,0	4,0 6,0 10,8
D50G	30,0	G20 G25 G31	2,40 2,40 1,51	810-2060 810-2060 810-2059	4 4 4	10,0 15,0 27,0	4,0 6,0 10,8
D60G	37,5	G20 G25 G31	2,40 2,40 1,51	810-2060 810-2060 810-2059	5 5 5	10,0 15,0 27,0	4,0 6,0 10,8
D80G	37,5	G20 G25 G31	2,40 2,40 1,51	810-2060 810-2060 810-2059	5 5 5	10,0 15,0 27,0	4,0 6,0 10,8

REMARQUE : La pression du gaz sortant doit être réglée strictement dans les limites ci-dessus 5 à 10 minutes après la mise en marche de l'appareil. (Réglage de la flamme du pilote : Tourner la vis de réglage du pilote dans le sens horaire/antihoraire jusqu'à ce que le volume désiré de la flamme soit atteint.)

3.6 Procédures de conversion du gaz

 **DANGER**

Cet appareil a été configuré à l'usine pour un type spécifique de gaz. La conversion de l'appareil d'un type de gaz à un autre nécessite l'installation de composants spécifiques de conversion de gaz.

La conversion à un autre type de gaz sans l'installation des composants adéquats de conversion risque de provoquer un incendie. NE JAMAIS RACCORDER CET APPAREIL À UN RÉSEAU DE GAZ POUR LEQUEL IL N'A PAS ÉTÉ CONFIGURÉ!

La conversion de cet appareil d'un type de gaz à un autre doit uniquement être effectuée par un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et autorisé, défini à la section 1.6 de ce manuel.

Contacter l'usine avec les informations suivantes lors de l'exécution de conversions :

- Numéro de série de la friteuse
- Numéro de modèle de la friteuse
- Type de gaz
- Altitude de fonctionnement

<u>Les conversions ne peuvent être réalisées que par du personnel qualifié et agréé par l'usine.</u>.



Soupape à gaz typique non CE pour les friteuses avec ignition électronique.

3.7 Raccordements électriques

La friteuse lorsque installé doit être relié à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, avec le National Electrical Code, ANSI/NFPA 70- (dernière édition).

⚠ DANGER
Cet appareil est équipé d'une fiche à trois branches (mise à la terre) qui protège contre les décharges électriques et doit être branchée directement sur une prise de terre. NE PAS COUPER, RETIRER OU CONTOURNER LA LAME DE MISE À LA TERRE DE CETTE FICHE!

La plaque signalétique et le schéma de câblage se trouvent à l'intérieur de la porte avant. La friteuse est équipée d'un système 120V c.a. monophasé 60-hertz (domestique), ou 230 V c. a. monophasé 50-hertz (International/CE). Ne pas couper ni enlever la broche de mise à la terre de cette fiche. Ne pas essayer d'utiliser la friteuse durant une panne de courant.

⚠ DANGER
Pour fonctionner, cet appareil exige une alimentation électrique. Fermer la soupape de gaz (OFF) en cas de panne de courant prolongée. Ne pas essayer d'utiliser cet appareil durant une panne de courant.

4.1 Première mise en service

⚠ AVERTISSEMENT
Le superviseur du site a pour responsabilité de s'assurer que les opérateurs sont informés des risques inhérents à l'utilisation d'un système de cuisson à l'huile chaude, en particulier ceux liés aux procédures de filtrage, de vidange et de nettoyage.

Nettoyage : Les nouvelles unités sont nettoyés avec des solvants à l'usine pour retirer des signes visibles de saleté, d'huile ou de graisse restante des processus de fabrication, puis enduites légèrement avec de l'huile. Avant toute préparation de la nourriture, laver soigneusement à l'eau chaude et savonneuse pour enlever tout résidu et poussière ou débris puis rincer et essuyer. Également laver tous les accessoires livrés avec l'appareil. Fermer complètement la soupape de vidange et retirer l'écran du ramasse-miettes couvrant les tubes de chauffage. S'assurer que les vis qui retiennent le thermostat et les ampoules de détection de contrôle de haute-limite dans la cuve de la friteuse sont serrées.




Emplacements typiques de la sonde de capteur/haute limite et matériel de montage.

⚠ AVERTISSEMENT
Ne pas taper la bande d'assemblage de la friteuse avec les paniers ou d'autres ustensiles. Cette bande assure l'étanchéité du joint entre les cuves de la friteuse. Si vous frappez les paniers sur cette bande afin de déloger de la graisse végétale, vous allez déformer la bande et compromettre son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.

⚠ DANGER
Ne jamais utiliser l'appareil avec une cuve vide. Le bassin doit être rempli d'eau, d'huile ou de shortening avant l'allumage des brûleurs, Le non-respect de cette consigne pourrait endommager la cuve et causer un incendie.

⚠ AVERTISSEMENT
Lors de la vérification de l'allumage du brûleur ou du rendement, ne pas s'approcher trop près des brûleurs. Un allumage lent peut causer de possible retour de la flamme, en augmentant le potentiel de brûlures pour le visage et le corps.

4.1.1 Procédures d'allumage du pilote, pilote vertical uniquement

Allumage initial du pilote : Toutes les friteuse Frymaster ont été testées, réglées et calibrées aux conditions du niveau de la mer avant de quitter l'usine. Des réglages afin d'assurer le bon fonctionnement du pilote peuvent être nécessaires lors de l'installation en vue de respecter les conditions locales, la basse pression de gaz, les différences dans l'altitude et la variation des caractéristiques du gaz. Ces réglages corrigent d'éventuels problèmes causés par une mauvaise manipulation ou vibration lors de la livraison et doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié. Les réglages sont la responsabilité du client ou du concessionnaire et ne sont pas couverts par la garantie de Frymaster.

Le tuyau d'admission d'air dans la partie arrière inférieure de la friteuse apporte le gaz à la soupape de contrôle de sécurité, ensuite au pilote et aux brûleurs principaux. Le pilote se trouve en haut, au centre de l'armoire, à la base de la marmite.

Allumer le pilote comme suit :

1. Fermer la soupape d'arrêt manuel sur la conduite d'alimentation du gaz entrant.
2. Fermer le thermostat de fonctionnement ou l'ordinateur.
3. Appuyer sur la molette de robinet à gaz du pilote sur la vanne de commande et tourner à « OFF ».
4. Attendre au moins 5 minutes pour que le gaz accumulé se dissipe.

   Remarque : Inspecter l'emplacement de la sonde de température/thermostat de haute limite avant de procéder au remplissage de la cuve avec de l'eau ou de l'huile. S'assurer que le raccord matériel soit intact et que les ampoules sont correctement fixés.
5. Remplir la cuve avec de l'huile ou de l'eau jusqu'à la ligne inférieure de niveau d'huile (OIL LEVEL) à l'arrière de la cuve. S'assurer que les tubes de chauffage sont couverts de liquide avant d'allumer les brûleurs.
6. Ouvrir la soupape d'arrêt manuel sur la conduite d'alimentation du gaz entrant.
7. Appliquer une allumette allumée sur la tête de brûleur du pilote.
8. Tourner la molette du robinet à gaz sur la soupape de commande à « Pilot », puis enfoncer et maintenir la molette jusqu'à ce que le pilote reste allumé pendant environ 1 minute après que la flamme apparaisse sur le pilote. Relâcher le bouton. Le pilote devrait rester allumé.

   Allumeur de piézo : Tourner la molette du robinet de gaz sur « Pilot », puis appuyer de manière répétitive sur le bouton d'allumage du piézo tout en appuyant sur le bouton de la soupape de gaz jusqu'à ce que le pilote s'allume. Continuer à maintenir le bouton enfoncé pendant 1 minute. Relâcher le bouton. Le pilote devrait rester allumé.



9. Si le pilote ne parvient pas à rester allumé, appuyer sur la molette et allumer de nouveau le pilote, en appuyant sur la molette plus longtemps avant de la relâcher.
10. Lorsque le pilote reste allumé, tourner la molette du robinet de gaz sur « ON ».
11. Allumer le thermostat de fonctionnement, l'ordinateur ou le contrôleur, et puis s'assurer que les brûleurs principaux s'allument du pilote.

4.1.2 Procédures d'allumage du pilote, systèmes d'ignition électronique

⚠ AVERTISSEMENT
Ne jamais utiliser une allumette pour allumer le pilote sur ce système d'allumage.

1. Ouvrir l'alimentation de gaz « ON ».

2. Mettre sous tension « ON » grâce au commutateur à bascule ou contrôleur/ordinateur.

3. Le module d'allumage alimente l'alimentation en gaz du pilote et de l'allumeur. L'étincelle de l'allumeur enflamme le gaz du pilote. Un capteur de flamme détecte la présence de la flamme du pilote, qui envoie un signal à l'alimentation principale en gaz, ouvrant la soupape. Le thermostat de fonctionnement ou l'ordinateur/contrôleur commande la friteuse après l'ignition.

⚠ AVERTISSEMENT
Dans le cas d'une longue panne d'alimentation, le module d'allumage va s'arrêter et verrouiller le système. Mettre l'alimentation de l'unité sur « OFF» puis sur « ON » après que l'alimentation ait été rétablie.

4. Si la flamme du pilote s'éteint, le module d'allumage va s'arrêter et verrouiller le système. Pour redémarrer, mettre l'alimentation à « OFF », attendre environ 5 minutes pour que le système se recycle, et mettre l'alimentation à « ON ». Répéter les étapes 1 à 3.

4.2 Procédure d'ébullition

⚠ DANGER
Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance pendant l'ébullition. Si la solution déborde, éteindre immédiatement la friteuse et laisser refroidir la solution pendant quelques minutes avant de reprendre la procédure. Pour diminuer le risque de débordement, tourner de temps en temps la soupape de gaz de la friteuse à la position PILOT.

⚠ AVERTISSEMENT
Ne pas vider la solution dans un récipient de mise au rebut de graisse végétale ou un appareil de filtrage intégré ou portable. Ces appareils ne sont pas conçus pour ces utilisations et seront endommagés par la solution.

⚠ DANGER
Il ne doit plus rester aucune goutte d'eau dans la cuve avant que vous ne la remplissiez d'huile ou de graisse végétale. Le non-respect de cette consigne pourrait engendrer la projection de liquide chaud lors du cycle de chauffage à la température de cuisson, ce qui risque de causer des blessures au personnel se trouvant à côté.

4.2 Procédure d'ébullition (suite)

A. Verser de la solution de nettoyage dans la cuve et ajouter de l'eau jusqu'à la ligne inférieure de niveau d'huile (OIL LEVEL) à l'arrière de la cuve.

B. Friteuses munies d'un thermostat de fonctionnement : Régler le cadran/contrôleur de température à 107 °C, juste au-dessus de l'eau bouillante.

C. Friteuses munies du mode Filtration/Ébullition : Mettre l'interrupteur principal de la friteuse à « ON ». Appuyer sur l'interrupteur de réinitialisation de la friteuse (si applicable). Mettre le commutateur d'ébullition à « ON ».

ATTENTION
Si le pilote et le brûleur principal s'éteignent, la friteuse DOIT être complètement éteinte pendant au moins cinq minutes avant de la rallumer.

D. Le brûleur principal va s'allumer.

E. Lorsque la solution approche du point d'ébullition, réinitialiser le contrôleur de température à 93 °C.

F. Les brûleurs devraient arrêter alors que l'eau commence à bouillir.

ATTENTION
Ne pas laisser la friteuse sans surveillance. La solution d'ébullition peut faire de la mousse et déborder si la friteuse est laissée sans surveillance. Mettre l'interrupteur de marche/arrêt sur « OFF » (friteuses munies du mode Filtration/Ébullition) ou réduire la température (friteuses munies du thermostat de fonctionnement) pour contrôler cette condition.

G. Les brûleurs chaufferont la solution d'ébullition jusqu'à ce que celle-ci mijote. Laisser mijoter la solution pendant environ 45 minutes. Porter des gants de protection, frotter les côtés de la cuve et les tubes avec la brosse de Téflon en forme de L, en prenant soin de ne pas déranger les sondes de température et du thermostat de haute limite.

H. Ne pas laisser baisser le niveau de l'eau au-dessous de la ligne inférieure de niveau d'huile (OIL LEVEL) dans la cuve pendant l'ébullition.

AVERTISSEMENT
L'eau ou la solution d'ébullition ne DOIT pas être vidangée dans le récipient de filtre de vidange ou le système de filtre. Des dommages irréversibles en résulteront s'il y a de l'eau dans le système.

I. Friteuses munies de thermostat de fonctionnement : Après que l'ébullition soit terminée, tourner le cadran du thermostat à « OFF ». Friteuses munies du mode Filtration/Ébullition : Après que l'ébullition soit terminée, tourner les commutateurs d'ébullition et de friteuse à « OFF ». Vidanger la solution à partir de la cuve. Placer une marmite métallique de taille suffisante pour maintenir en toute sécurité l'intégralité du contenu de la cuve sous l'orifice de vidange pour recueillir l'eau/solution d'ébullition. Ne pas laisser l'eau ou la solution d'ébullition se vidanger dans le récipient de filtre de vidange. La pompe du filtre n'est pas conçu pour l'eau, et sera irrémédiablement endommagée (voir déclaration d'avertissement ci-dessus).

4.2 Procédure d'ébullition (suite)

J. Fermer la soupape de vidange, ajouter de l'eau fraîche (sans la solution d'ébullition) et laver toutes les surfaces de la cuve. Vidanger à nouveau.

K. Remplir la cuve avec de l'eau fraîche et du vinaigre afin de neutraliser toute solution résiduelle d'ébullition. Laver toutes les surfaces de la cuve. Vidanger complètement et essuyer toutes les surfaces de la cuve pour complètement enlever toute l'eau.

Friteuses munies d'ordinateur : **Voir le manuel de l'ordinateur pour la programmation d'ébullition et suivre les procédures ci-dessus pour l'ébullition.**

> ⚠ **DANGER**
> **Ne pas passer à proximité de la zone, directement au-dessus de la sortie des fumées pendant que la friteuse est en cours de fonctionnement.**
>
> **Toujours porter des gants isolés résistant à l'huile, lorsque vous travaillez avec la friteuse remplie avec de l'huile chaude.**
>
> **Toujours vidanger l'huile chaude dans une marmite métallique de taille suffisante pour contenir en toute sécurité l'intégralité du contenu de la cuve.**

4.3 Préparation finale

> ⚠ **AVERTISSEMENT**
> NE JAMAIS **mettre un bloc complet de shortening solide au-dessus des tubes de chauffage. Cela endommagera les tubes de chauffage et la marmite et annulera la garantie.**

A. Lors de l'utilisation d'un shortening liquide, remplir la friteuse jusqu'à la ligne inférieure de niveau d'huile (OIL LEVEL) tracée à l'arrière de la cuve.

B. Lors de l'utilisation d'un shortening solide, d'abord le faire fondre dans un récipient approprié, ou le couper en petits morceaux et les mettre en dessous des tubes thermiques, entre les tubes et le dessus des tubes, ne laissant aucun espace d'air autour des tubes. Ne pas déranger ou plier les ampoules de détection.

C. Contrôleur de thermostat électronique avec option de cycle Fonte activée : Définir le contrôleur à la température de travail. Les brûleurs s'allumeront pendant 5 secondes environ, et s'éteindront pendant environ 15 secondes jusqu'à ce que la température atteigne 150 °F (66 °C). Le thermostat électronique passera ensuite en fonctionnement normal.

4.3 Préparation finale (suite)

D. Thermostat de fonctionnement : Allumer les brûleurs pendant environ 10 secondes, les éteindre pendant une minute, etc. , jusqu'à ce que le shortening ait fondu. Si vous voyez de la fumée provenant du shortening, raccourcir le cycle « ON » et allonger le cycle « OFF ». La fumée indique un roussissement potentiel du shortening, qui va raccourcir sa durée de vie utile.

E. Ordinateur Compu-Fry : Mettre l'interrupteur marche/arrêt de l'ordinateur sur la position « ON ». Les brûleurs fonctionneront initialement en mode MELT CYCLE (cycle Fonte) jusqu'à ce que le shortening atteigne 82 °C. Il basculera alors automatiquement en mode de fonctionnement normal.

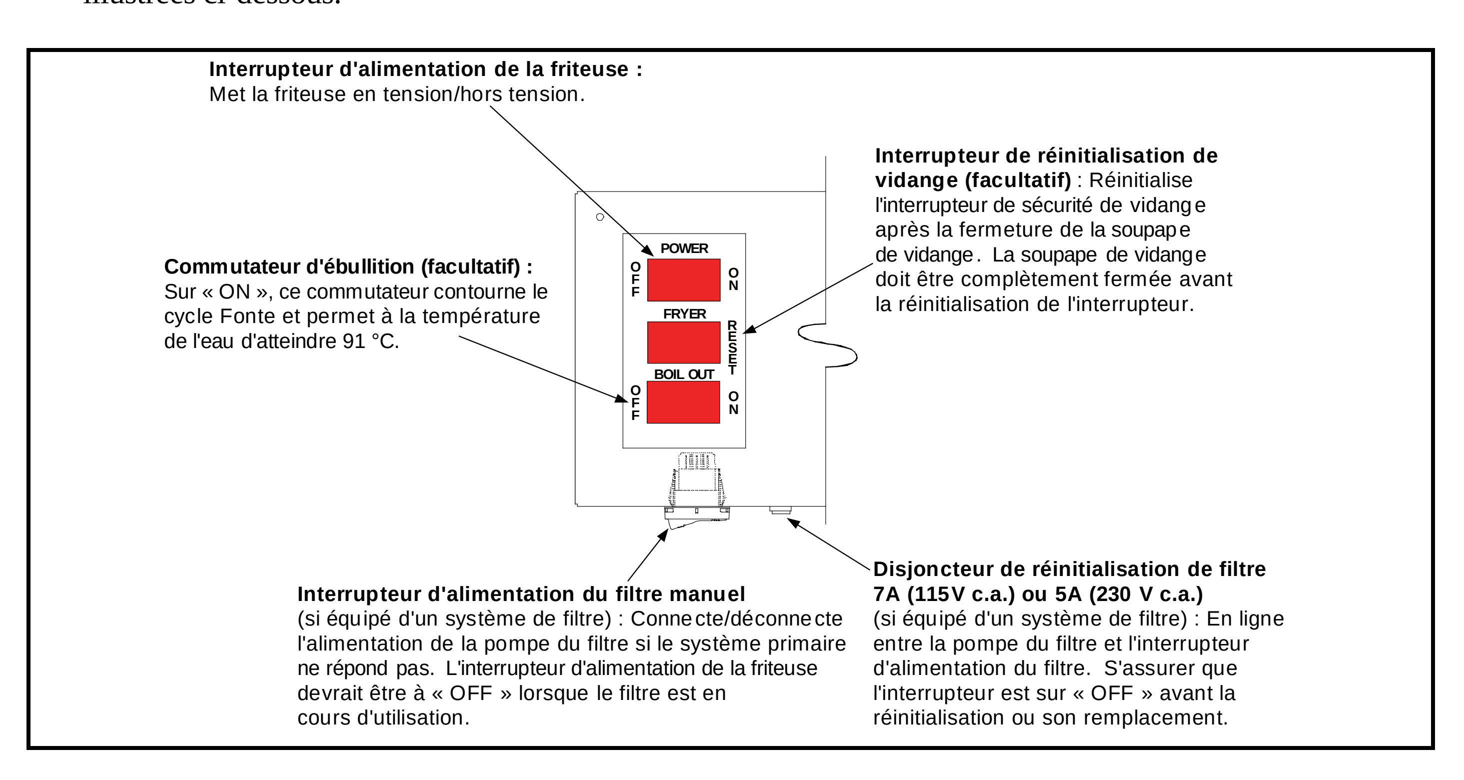
F. Lorsque la cuve est remplie et que le shortening est fondu, remettre soigneusement en place l'écran de ramasse-miettes sur les tubes thermiques. Porter des gants isolés résistant à l'huile afin d'éviter les risques de brûlure lorsque vous placez l'écran de ramasse-miettes sur la cuve.

G. Avant de commencer, régler le thermostat électronique/de fonctionnement ou programmer l'ordinateur à la température probable de travail et attendre que la température se stabilise.

Pour des procédures supplémentaire de fonctionnement sur ordinateur, consulter le manuel de l'ordinateur livré avec la friteuse.

5.1 Instructions de fonctionnement : Contrôleur du thermostat électronique

Les friteuses à gaz de la série Decathlon sont livrés avec un contrôleur de thermostat électronique, qui intègre un circuit imprimé de contrôle de la température, un potentiomètre, et une sonde de température. Le bouton du potentiomètre est tourné au réglage de température désiré, semblable à un thermostat standard. Diverses options de commutateur pour le contrôleur sont disponibles, basées sur les options de la friteuse au moment de la commande. Les options standard de commutateur sont illustrées ci-dessous.





Contrôleur de thermostat électronique avec interrupteur d'alimentation et option d'ébullition.

5.1 Instructions de fonctionnement : Contrôleur du thermostat électronique (suite)

INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION DE FRITEUSE – Cet interrupteur permet de mettre la friteuse sur tension et hors tension. Lorsque l'interrupteur d'alimentation est sur la position « ON », le témoin s'allume lors de l'appel à la chaleur.

COMMUTATEUR D'ÉBULLITION (facultatif) – Lorsque le commutateur d'ébullition est à « ON », il va contourner le cycle Fonte du thermostat électronique, et permettre à la température de l'eau d'atteindre environ 91 °C.

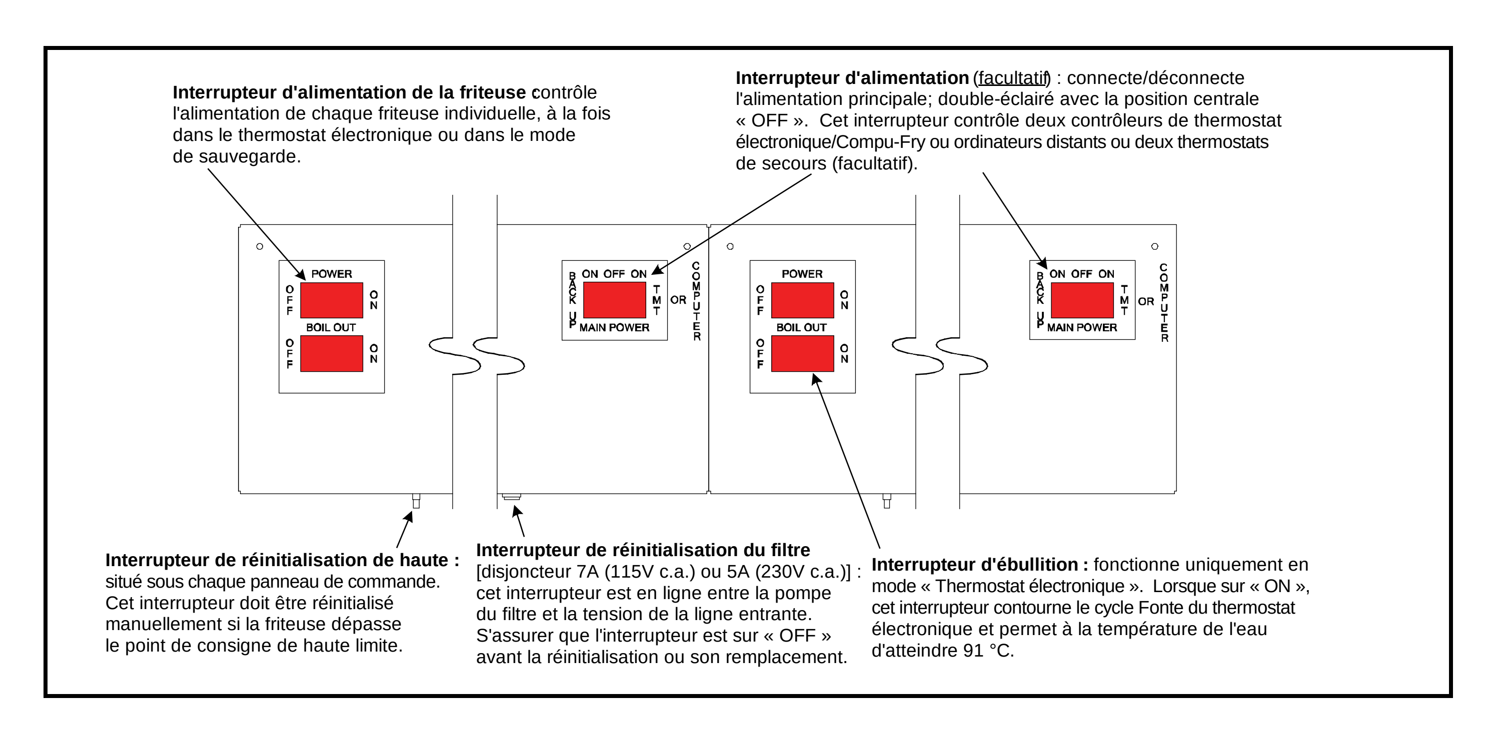
COMMUTATEUR DE RÉINITIALISATION DE VIDANGE (facultatif) – Réinitialise le commutateur de sécurité de réinitialisation de vidange après avoir vidangé la friteuse. La soupape de vidange doit être complètement fermée avant la réinitialisation du commutateur.

INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION DU FILTRE MANUEL (si équipé d'un système de filtre**) –** contrôle l'alimentation de la pompe du filtre en cas de défaillance du système primaire. **L'interrupteur d'alimentation de la friteuse devrait être en position « OFF » lorsqu'il est en cours d'utilisation.**

DISJONCTEUR DE RÉINITIALISATION DU FILTRE (disjoncteur 7A - 120V c.a. ou 5A - 230V c.a.) - le disjoncteur est en ligne entre le commutateur du filtre et la pompe. S'assurer que l'alimentation du filtre est hors tension avant la réinitialisation ou son remplacement.

FUSIBLE 5A (115V c.a.) ou 2A (230 V c.a.) – chaque circuit de friteuse est protégé par un fusible de 5 ampères (115V c.a.) ou 2 ampères (230 V c.a.) situé sous le panneau de commande.

5.2 Contrôleur du thermostat électronique/ordinateur



5.2 Contrôleur du thermostat électronique/ordinateur (suite)

INTERRUPTEUR PRINCIPAL D'ALIMENTATION – connecte/déconnecte l'alimentation principale; double-éclairés avec position centrale « OFF ». Un interrupteur principal contrôle deux thermostats électroniques/Compu-Fry ou ordinateurs distants. Lorsque l'interrupteur d'alimentation principal est en position centrale, l'alimentation est retirée des deux friteuses contrôlée par les thermostats électroniques/Compu-Fry ou ordinateurs distants. Lorsque l'interrupteur d'alimentation principal est actionné vers la droite, l'alimentation est fournie au thermostat électronique/Compu-Fry ou ordinateur distant de chaque friteuse.

INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION DE FRITEUSE INDIVIDUELLE – cet interrupteur contrôle l'alimentation de la friteuse individuelle. Lorsque l'interrupteur d'alimentation est sur la position « ON », le témoin s'allume lors de l'appel à la chaleur. L'interrupteur d'alimentation coupe seulement l'alimentation du circuit de commande de la température (contrôleur de thermostat électronique). L'interrupteur d'alimentation devrait être en position « OFF » lors de la filtration.

INTERRUPTEUR D'ÉBULLITION – fonctionne uniquement lorsque le contrôleur de thermostat électronique est activé. Lorsque l'interrupteur d'ébullition est sur « ON », il va contourner le cycle Fonte, et permettre à la température de l'eau d'atteindre environ 91 °C.

RÉINITIALISATION DE HAUTE LIMITE – ce bouton de réinitialisation est situé sous chaque panneau de contrôle, et doit être réinitialisé manuellement si la friteuse dépasse le point de consigne de haute limite.

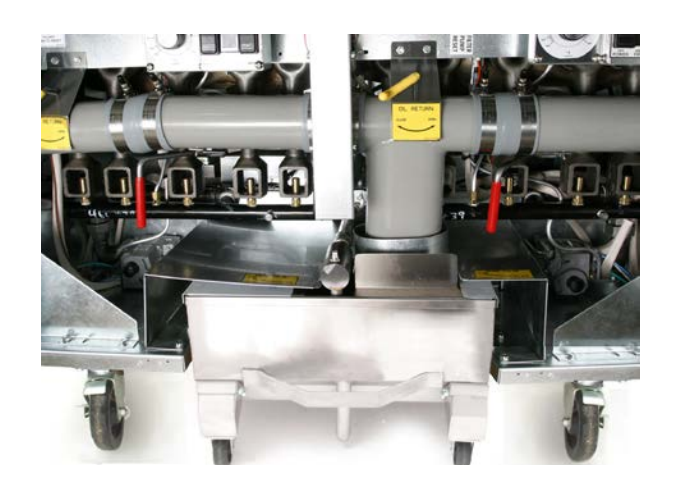
DISJONCTEUR DE RÉINITIALISATION DU FILTRE (disjoncteur 7A - 120V c.a. ou 5A - 230V c.a.) - le disjoncteur est en ligne entre le commutateur du filtre et la pompe. S'assurer que l'alimentation du filtre est hors tension avant la réinitialisation ou son remplacement.

FUSIBLE 5A (115V c.a.) ou 2A (230 V c.a.) – chaque circuit de friteuse est protégé par un fusible de 5 ampères (115V c.a.) ou 2 ampères (230 V c.a.) situé sous le panneau de commande.

⚠ AVERTISSEMENT
Les dessins et les photos utilisés dans ce manuel visent à illustrer les procédures d'utilisation, de nettoyage et technique et peuvent ne pas correspondre exactement aux procédures d'utilisation sur site édictées par la direction.

6.1 Général

La plupart des systèmes SUFF/UFF utilisent du papier filtre comme média de filtre. Certains systèmes de filtre peuvent être spécialement commandés avec un ensemble de cadre filtrant, ce qui élimine le besoin de papier filtre. Les deux types nécessitent l'utilisation de poudre de filtre afin d'améliorer le processus de filtration. Les photos utilisées dans les illustrations de procédure peuvent ou non ressembler à l'unité de filtre fourni avec le système de cuisson. Les procédures suivantes s'appliquent à tous les friteuses munies de systèmes de filtre SUFF/UFF. La conception de système de filtre dépend de la configuration du système de cuisson (système unique ou multi-batteries- voir photos ci-dessous).



Filtre typique sous friteuse (UFF) installé dans un système de cuisson multi-batteries.



Filtre unique typique sous friteuse (SUFF) installé dans une seule friteuse.

6.2 Préparation du filtre

Lors de l'installation initiale et avant chaque utilisation, nettoyer le filtre :

a. Retirer toutes les pièces éparses dans le filtre,

b. laver le bac du filtre et tous les accessoires dans de l'eau chaude et savonneuse,

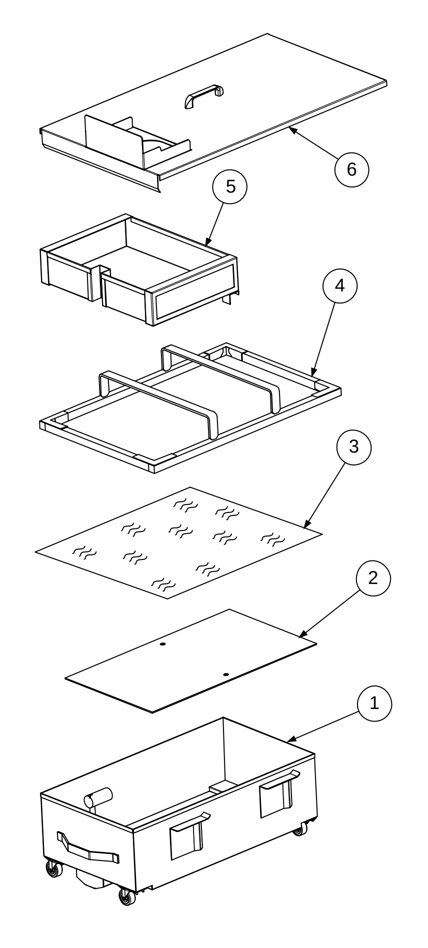
c. et faire complètement sécher.

6.2.1 Types d'unité de filtre

PAPIER FILTRE ET BAGUE DE RETENUE

Le papier filtre est maintenue en place par une bague de retenue. L'huile passe à travers le papier, laissant derrière les impuretés.

1. Bac du filtre.
2. Grille de support du filtre.
3. Papier filtre.
4. Anneau de retenue.
5. Écran ramasse-miettes.
6. Couvercle du bac du filtre.

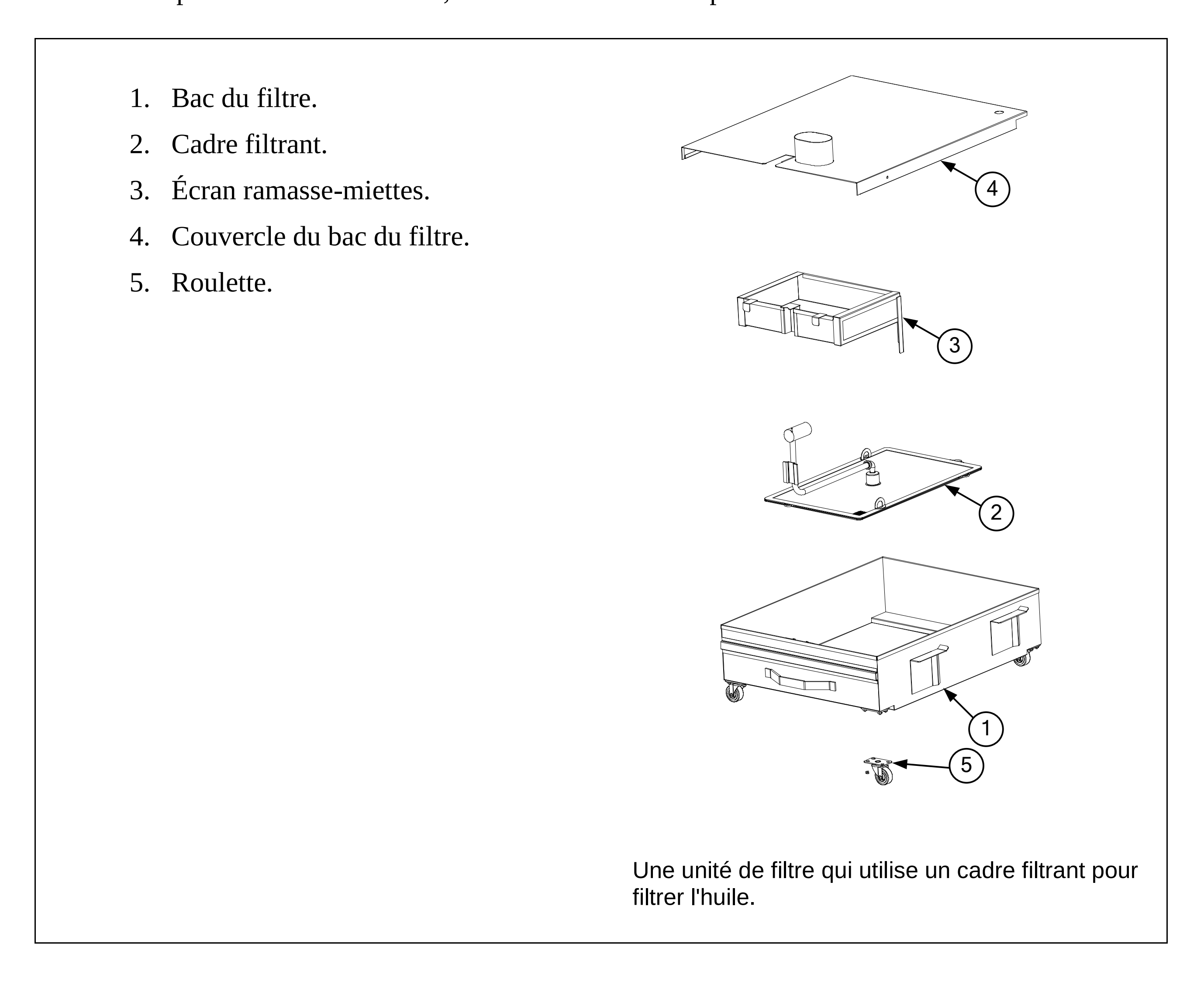


Une unité de filtre utilise du papier filtre jetable pour filtrer l'huile.

6.2.1 Types d'unité de filtre (suite)

CADRE FILTRANT

Un cadre filtrant est un tamis à maille fine qui est réutilisable et prend la place de papier jetable. L'huile se déplace à travers la feuille, laissant derrière les impuretés.



1. Bac du filtre.
2. Cadre filtrant.
3. Écran ramasse-miettes.
4. Couvercle du bac du filtre.
5. Roulette.

Une unité de filtre qui utilise un cadre filtrant pour filtrer l'huile.

6.2.2 Assemblage du filtre

PAPIER FILTRE ET BAGUE DE RETENUE

1. Placer la grille de support au fond du bac du filtre.

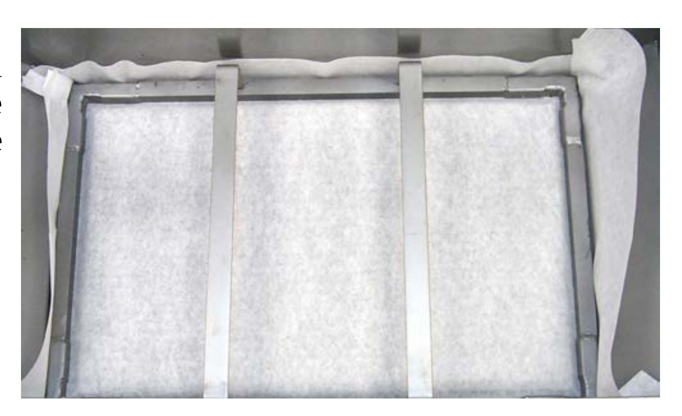


Grille de support correctement placé dans le bac de filtre.

2. Placer une feuille de papier filtre sur le dessus de la grille de support. S'assurer que le papier recouvre le dessous du bac de filtre et dépasse de deux pouces la paroi du bac.

S'assurer que le papier filtre chevauche deux pouces de tous les côtés et est distribuée uniformément sous la bague de retenue.

3. Positionner la bague de retenue sur le dessus du papier filtre. S'assurer que la bague de retenue maintienne la grille de support. Ceci empêche l'air d'entrer dans le système.



Bague de retenue correctement positionnée sur le papier filtre dans le bac de filtre.

6.2.2 Assemblage du filtre (suite)

4. Saupoudrer 227 g de poudre de filtre sur la feuille du filtre. S'assurer que la poudre couvre le papier filtre uniformément.



Saupoudrer la quantité correcte de poudre de filtre uniformément sur le papier.

5. Remettre le plateau ramasse-miettes dans le bac du filtre. Laisser reposer le plateau ramasse-miettes sur les bords supérieurs de la bague de retenue.



Plateau ramasse-miettes placé correctement.

6. Placer le couvercle de bac de filtre sur l'ensemble de bac de filtre. S'assurer que le tube de prélèvement soit positionné correctement dans le trou d'accès du couvercle du bac.



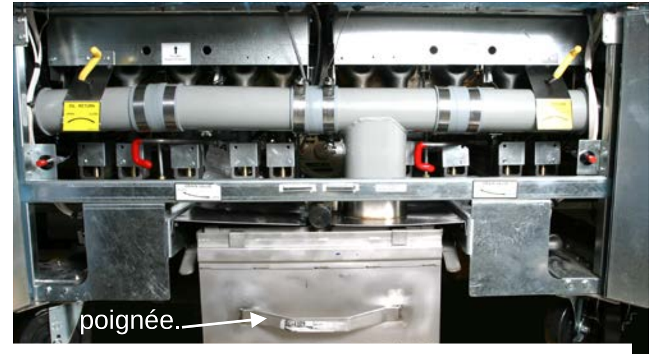
Bac entièrement assemblé avec le tube de prélèvement correctement positionné dans le trou d'accès du couvercle du bac. La position peut varier entre les modèles.

6.2.2 Assemblage du filtre (suite)

CADRE FILTRANT

1. Retirer le bac du filtre de la friteuse en tirant sur la poignée du bac du filtre.

2. Retirer le couvercle du bac du filtre en le ramassant du bac.



Tirer sur la poignée pour retirer le bac du filtre.

3. Retirer le plateau ramasse-miettes en le soulevant et en le sortant du bac de filtre. Veillez à ne pas endommager les tubes ou les raccords dans le bac.



Retirer le plateau ramasse-miettes en le soulevant et en le décalant.

4. Retirer le cadre filtrant en le soulevant par le tube de prélèvement et en soulevant l'ensemble de cadre filtrant délicatement du bac de filtre.

5. Nettoyer l'ensemble du cadre filtrant, le plateau ramasse-miettes,et le bac avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer soigneusement et sécher.

6. Quand il est propre, placer le cadre filtrant avec précaution dans le bac du filtre.



Retirer avec précaution l'ensemble de cadre filtrant.

6.2.2 Assemblage du filtre (suite)

7. Saupoudrer 227 g de poudre de filtre sur le cadre filtrant. S'assurer que la poudre couvre la maille uniformément.



Application de poudre de filtre au cadre filtrant.

8. Replacer le plateau ramasse-miettes dans le bac après avoir appliqué la poudre de filtre.



Plateau ramasse-miettes placé correctement dans le bac du filtre.

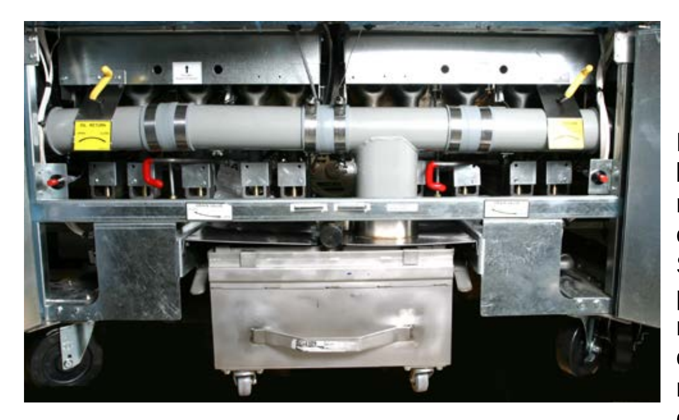
9. Replacer le couvercle du bac. S'assurer que le tube de prélèvement soit positionné correctement dans le trou d'accès du couvercle du bac.



Bac entièrement assemblé avec le tube de prélèvement correctement positionné dans le trou d'accès du couvercle du bac. La position peut varier entre les modèles.

6.2.3 Installation du filtre

10. Faire glisser le filtre à l'intérieur du cabinet de la friteuse. S'assurer que les tubes de cueillette mâle-femelle sont complètement enclenchés. S'assurer que l'ouverture du bac du filtre soit directement sous le centre du tube de décharge.



Le bac du filtre glisse sous la friteuse (à gauche), se raccordant avec un connecteur mâle (à droite). S'assurer que le tube de prélèvement soit correctement couplé avec ce connecteur. Son emplacement peut varier en fonction du modèle.



6.3 Fonctionnement quotidien du filtre

⚠ AVERTISSEMENT
Faire preuve de prudence et porter des vêtements de protection adaptés. La température de l'huile à filtrer est d'environ 177 ºC. S'assurer que tous les tuyaux sont correctement raccordés et que les poignées de vidanges sont dans la bonne position avant de manipuler tout commutateur ou soupape. Le non-respect de cette consigne pourrait entraîner de graves brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT
Les dessins et les photos utilisés dans ce manuel visent à illustrer les procédures d'utilisation, de nettoyage et technique et peuvent ne pas correspondre exactement aux procédures d'utilisation sur site édictées par la direction.

6.3.1 Vue d'ensemble

Filtre l'huile uniquement à la température de fonctionnement ~ 177 °C. Lorsque le filtrage commence, le moteur du filtre s'enclenche et l'huile est aspirée à l'aide d'un papier filtre ou d'un ensemble de cadre filtrant et pompée dans la cuve grâce à la tuyauterie de retour d'huile ou une tige de filtre facultative. Le drain de la cuve reste ouvert pendant le processus de filtrage, permettant à l'huile de filtrer à travers la cuve et de revenir dans l'unité de filtre. Laisser l'huile circuler à travers ce processus pendant environ 5 minutes. Au bout de 5 minutes, fermer la soupape de vidange et laisser la cuve se remplir jusqu'au niveau d'huile supérieur (OIL LEVEL). Laisser fonctionner la pompe pendant 10 à 15 secondes après que les bulles apparaissent dans la cuve que la tige facultative crachotte pour s'assurer que toute l'huile est pompée du bac de vidange et des lignes. Fermer la soupape de retour d'huile et, si une tige de filtre facultatif est utilisée, appuyer sur l'interrupteur à bascule de la tige à la position OFF.

6.3.2 Outils de filtrage

Assembler les outils à utiliser pour le filtrage. Ils sont fournis avec la trousse de démarrage de filtre inclus avec le système de filtre/la friteuse:

- Brosse de filtre/cuve - utilisé pour nettoyer la cuve et les côtés et le fond du bac de filtre, les éléments de chauffage, et pour déloger les sédiments au cours de la filtration ou le changement d'huile.
- Tige de nettoyage (conception peut varier) - utilisé pour déloger les débris lourd dans le tube de vidange (si nécessaire).
- Poudre de filtre.
- Papier filtre (non utilisé dans les systèmes de filtre munis de cadre filtrant).

Les outils suivants ne sont pas requis, mais sont recommandé afin de faciliter la tâche de filtrage.

- Tasse de mesure graduée - utilisée pour la mesure de la poudre de filtre.
- Écope ramasse-miettes en acier inoxydable - pour éliminer les gros débris de l'huile avant le filtrage.

Remarque : Toujours porter des gants isolés résistant à l'huile, ou un équipement de protection lorsque vous travaillez avec de l'huile chaude.

6.4 Fonctionnement du filtre

6.4.1 Préparation du bac et fonctionnement

Voir la Section 6.2.1 , *Assemblage du filtre*, et la Section 6.2.2 , *Installation du filtre* ,pour la procédure appropriée de préparation de filtre. Pour le boyau et la tige de filtre facultatifs, voir la Section 6.4.3 , *Fonctionnement du boyau et tige de filtre facultatifs*.

⚠ ATTENTION
NE JAMAIS faire fonctionner l'unité de filtre à moins que l'huile de cuisson soit à la température de fonctionnement ~ 177 °C.

1. S'assurer que l'ensemble de bac du filtre soit préparé comme décrit dans la Section 6.2.1 , *Assemblage du filtre* ,et s'assurer que la friteuse est désactivée.

2. Retirer les paniers de la friteuse de la cuve et écumer tous les gros débris de l'huile. Faire preuve d'une extrême prudence, puisque l'huile est proche de la température de fonctionnement ~ 177 °C.



Avant le filtrage, écumer les gros débris de l'huile dans la cuve.

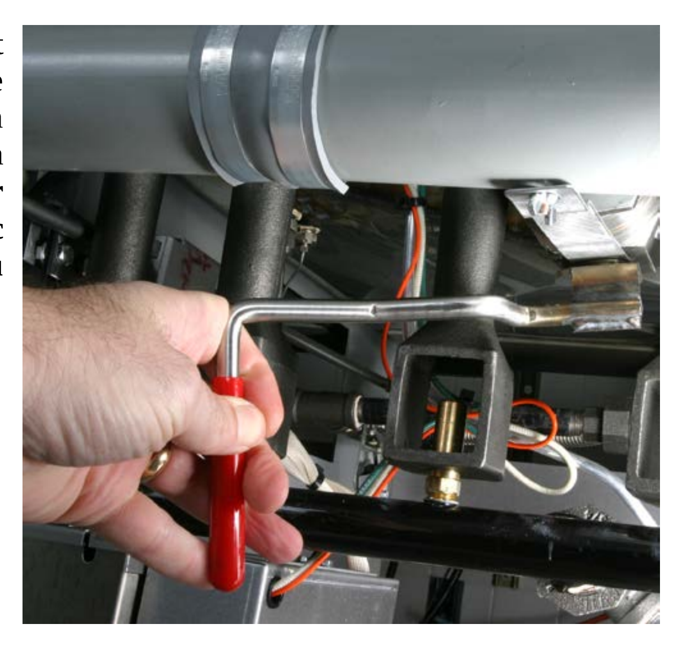
3. Retirer la grille de support de la cuve en utilisant la tige de nettoyage. Mélanger l'huile avec la brosse de filtre/cuve afin de suspendre les débris avant la vidange.



Retrait de la grille du support de la cuvette avant le filtrage.

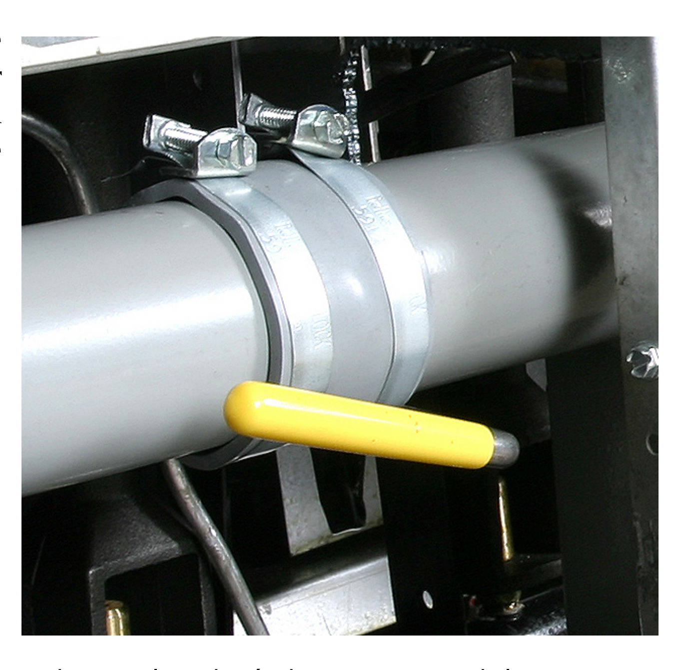
6.4.1 Préparation du bac et fonctionnement (suite)

4. Après vous être assuré que le bac du filtre est correctement positionné sous les tubes de vidange, déplacer la poignée rouge en position ouverte (à droite) pour vidanger la cuve dans le bac de filtre. **Vidanger UNIQUEMENT une cuve à la fois. Le bac du filtre est conçu pour recevoir le contenu d'une seule cuve seulement.**



Mettre la poignée rouge de soupape de vidange en position ouverte.

5. Après avoir vidangé l'huile de la cuve dans le bac du filtre, tirer sur la poignée jaune pour ouvrir les conduites de retour d'huile et afin d'activer la pompe à filtre. Laisser la poignée rouge en position ouverte.

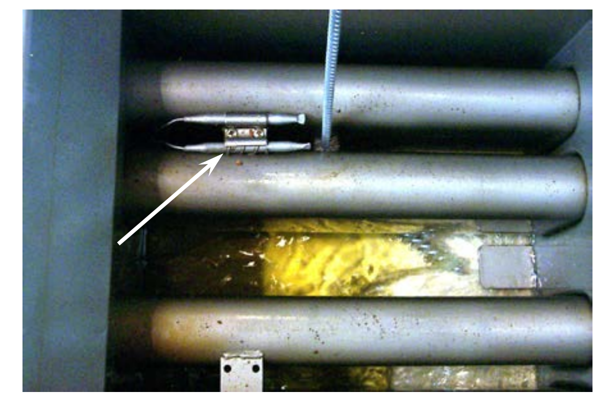


Tirer sur la poignée jaune pour ouvrir la soupape de retour d'huile et activer la pompe du filtre.

Remarque : Une option évacuation-lavage est disponible sur certains larges systèmes de friture et systèmes à 3 batteries, selon le modèle. L'évacuation-lavage empêche les sédiments de bloquer la conduite de vidange dans les systèmes à plusieurs batteries. Après la vidange de la troisième (ou quatrième) cuve, fermer la soupape de vidange (poignée rouge) sur toutes les cuves. S'assurer que toutes les autres soupapes (poignée rouge et jaune) sont fermées. Tirer sur la poignée bleue pour ouvrir la soupape de rinçage. Après que la conduite de vidange soit exempte de tout sédiment (environ 2 minutes), pousser la poignée bleue pour fermer la soupape de rinçage. Ré-ouvrir la soupape de vidange (poignée rouge) sur la cuve vidangée et passer à l'étape 5.

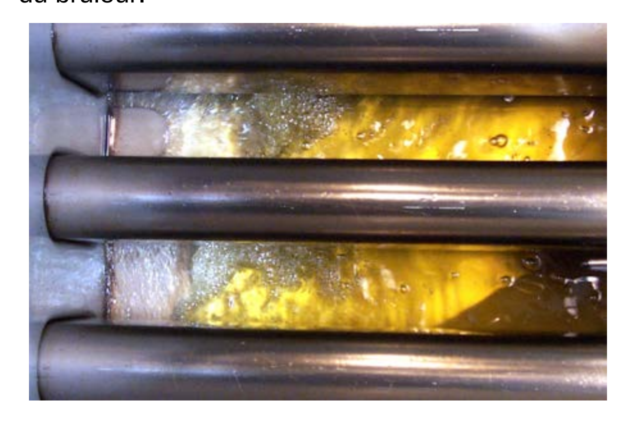
6.4.2 Fonctionnement du filtre

6. L'huile commence à être pompé du bac du filtre vers la cuve. Si les tubes de la cuve, les côtés et le fond ont des dépôts de sédiment, nettoyer la cuve avec la brosse de nettoyage inclus avec la friteuse. Nettoyer le dessous et sous les tubes du brûleur, en veillant à ne pas déranger les sondes (flèche).



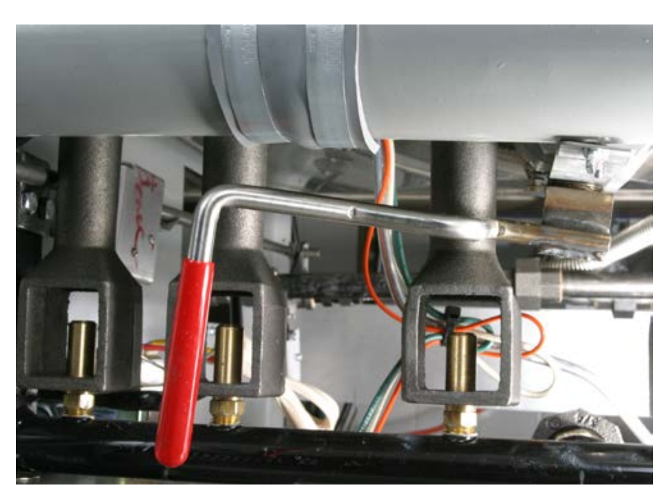
Nettoyer toutes les impuretés et particules en suspension dans les tubes du brûleur et de la cuve alors que l'huile commence à circuler. Veiller à ne pas déranger les sondes (flèche) sur le tube du brûleur.

7. Laisser l'huile circuler pendant environ 5 minutes (processus connu sous le nom de « polissage ») pour supprimer les particules en suspension.



Le polissage de l'huile supprime les particules en suspension, ce qui augmente la durée de vie de l'huile.

8. Après que le cycle de filtrage soit terminé, fermer la soupape de vidange (pousser la poignée rouge vers la gauche jusqu'à ce qu'elle s'arrête) et laisser la friteuse se remplir (voir l'étape 4 ci-dessus pour référence supplémentaire).



Après que le filtrage soit terminé, fermer la poignée rouge de vidange pour démarrer le remplissage de la cuve.

6.4.2 Fonctionnement du filtre (suite)

9. Une fois que toute l'huile est pompée dans la cuve, les bulles se forment, indiquant la présence d'air dans les conduites de retour d'huile. Laisser l'huile faire des bulles pendant 10 à 15 secondes pour s'assurer que toute l'huile est évacuée dans les conduites de retour. Pousser la poignée jaune pour fermer la conduite de retour d'huile et désactiver la pompe du filtre (voir l'étape 5 ci-dessus pour référence supplémentaire).



Laisser l'huile faire des bulles pendant 10 à 15 secondes pour s'assurer que toute l'huile est évacuée dans les conduites de retour.

10. Si le niveau d'huile est bas, ajouter de l'huile jusqu'à ce que le niveau soit en haut de la ligne OIL LEVEL.

NE PAS TROP REMPLIR LA CUVE. Cela aura pour effet de faire éclabousser l'huile hors de la cuve pendant la cuisson et pourrait provoquer des brûlures ou des dommages.



Ajouter de l'huile/shortening jusqu'à ce que le niveau d'huile soit en haut de la ligne OIL LEVEL. NE PAS TROP REMPLIR LA CUVE.

11. Replacer la grille de la cuve, en prenant soin de ne faire éclabousser d'huile chaude. Mettre la friteuse sous tension.



Replacer la grille de la cuve, en prenant soin de ne faire éclabousser d'huile chaude.

6.4.2 Fonctionnement du filtre (suite)

12. Ne pas laisser de miettes s'accumuler dans le plateau ramasse-miettes. Le plateau ramasse-miettes DOIT être vidé dans un récipient résistant au feu à la fin des opérations de friture CHAQUE JOUR (voir la déclaration DANGER ci-dessous).



Vider le plateau ramasse-miettes du bac du filtre dans un incendie récipient résistant au feu à la fin des opérations de friture chaque jour. NE PAS LAISSER DE MIETTES S'ACCUMULER DANS

DANGER
Le plateau ramasse-miettes des friteuses munies d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.

AVERTISSEMENT
Ne pas taper la bande d'assemblage de la friteuse avec les paniers ou d'autres ustensiles. Cette bande assure l'étanchéité du joint entre les unités de friture. Si vous frappez les paniers sur cette bande afin de déloger de la graisse végétale, vous allez déformer la bande et compromettre son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.

6.4.3 Fonctionnement du boyau et tige de filtre facultatifs

Certains systèmes de friture sont munis d'éléments facultatifs tel que boyau de filtre, tige de filtre, et commutateur à bascule pour faciliter l'enlèvement de débris de la cuve. Le boyau se raccorde à dispositif de démontage rapide sur la partie inférieure avant de la friteuse et est contrôlée à l'aide d'un interrupteur à bascule sur le panneau de commande de la friteuse.

1. S'assurer que l'huile est à la température de fonctionnement ~ 177 °C. Mettre la friteuse hors tension et ouvrir la soupape de vidange de la friteuse. Laisser l'huile s'écouler dans le bac du filtre.



Déplacer la poignée rouge de soupape de vidange pour ouvrir la soupape de vidange, permettant ainsi à l'huile chaude de se vidanger dans le bac du filtre.

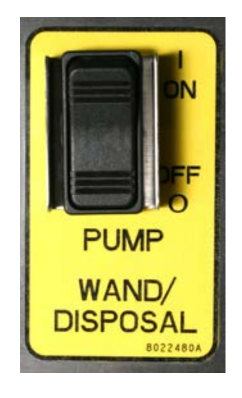
2. Lorsque toute l'huile est vidangée dans la cuve, raccorder l'ensemble de boyau/tige sur le dispositif de démontage rapide sur la partie inférieure avant du cabinet de la friteuse. S'assurer que le boyau est correctement raccordé avant de continuer.



Boyau/tige facultative correctement raccordé à la soupape afin de déconnecter la soupape dans le cabinet de la friteuse.

3. Placer la tige dans la cuve ouverte et activer le filtre avec la tige/interrupteur de vidange (interrupteur à bascule) sur l'avant du cabinet.

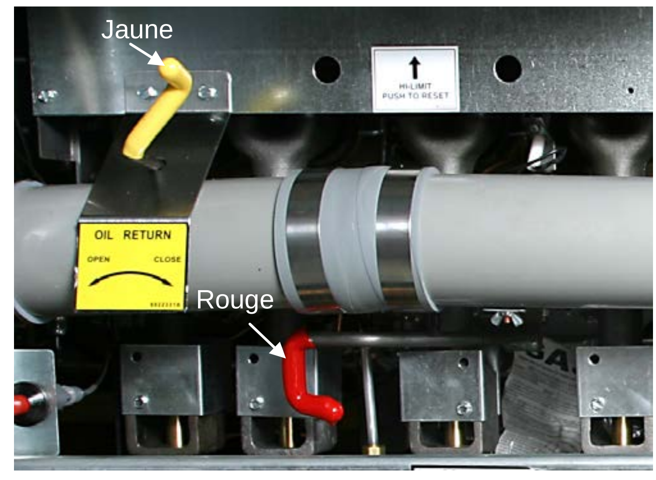
   NE PAS POURSUIVRE TANT QUE LA TIGE EST À L'INTÉRIEUR DE LA CUVE. L'huile chaude peut immédiatement couler de la tige lorsqu'elle est raccordée, causant des brûlures si la tige n'est pas dans la cuve.



Après que l'extrémité de la tige soit correctement positionné à l'intérieur de la cuve appropriée, activer la pompe du filtre avec la tige/interrupteur de vidange situé à l'avant de la friteuse.

6.4.3 Fonctionnement du boyau et tige (suite)

4. L'huile commencera à couler immédiatement dans la cuve. **Garder la tige à l'intérieur de la cuve à tout moment lorsque la pompe à filtre est activée.**



La poignée rouge est relié à la soupape de vidange. La poignée jaune est fixé sur la soupape de retour d'huile.

5. Rincer les débris de la cuve dans le bac du filtre avec la tige. Lorsque le nettoyage est terminé, fermer la soupape de vidange (poignée rouge) et mettre la tige/interrupteur de vidange à OFF. Laisser l'huile s'écouler dans le bac du filtre par le boyau/tige.

6. Débrancher le boyau/tige de la friteuse.

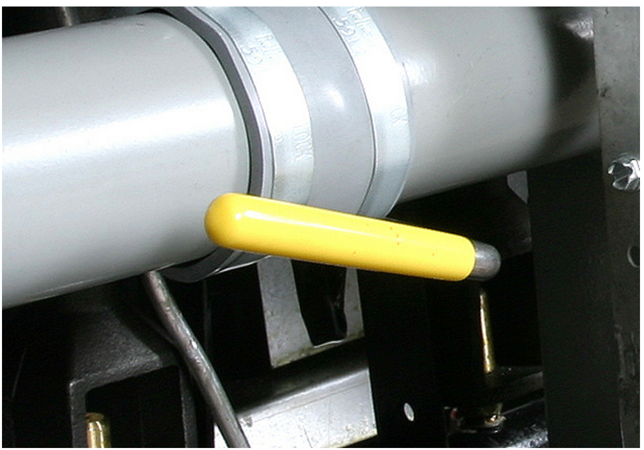


Utiliser la tige facultative pour rincer les débris de la cuve dans le bac du filtre. Maintenir fermement la poignée de la tige à tout moment.

6.5 Filtrage complet

1. Remplir à nouveau la cuve en tirant sur la poignée jaune pour ouvrir la soupape de retour d'huile (ceci active la pompe à filtre automatiquement).

2. Après le remplissage de la cuve, laisser l'huile faire des bulle pendant 10-15 secondes pour s'assurer de l'évacuation de l'huile provenant des conduites de retour d'huile. Pousser sur la poignée jaune pour fermer la soupape de retour d'huile et désactiver la pompe du filtre. La filtration est terminée. Filtrer une autre cuve ou retourner la friteuse à son fonctionnement normal.



Retourner l'huile filtrée à la cuve en tirant sur la poignée jaune pour ouvrir la soupape de retour d'huile.

> **⚠ DANGER**
> **N'essayez jamais de nettoyer la friteuse en cours de cuisson ou quand le bassin de friture est rempli d'huile ou de shortening chaud. Si de l'eau entre en contact avec l'huile ou le shortening chauffé à la température de cuisson, elle causera des projections qui peuvent brûler gravement le personnel se trouvant à proximité.**

Un appareil fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et nettoyé régulièrement. Les appareils de cuisson sont également concernés. La friteuse à gaz de la série Decathlon doit être maintenue propre au cours de la journée de travail, et nettoyé soigneusement à la fin de chaque journée. Vous trouverez ci-dessous des recommandations pour l'entretien préventif quotidien, hebdomadaire et périodique.

7.1 Quotidien

> **⚠ AVERTISSEMENT**
> **Utiliser un nettoyant commercial spécialement formulé pour le nettoyage et la désinfection efficaces des surfaces en contact avec les aliments. Lire le mode d'emploi et les précautions avant usage. Prêtez une attention particulière à la concentration et à la durée d'action du nettoyant sur les surfaces en contact avec les aliments.**

A. Retirer et nettoyer toutes les pièces amovibles.

B. Nettoyer toutes les surfaces extérieures de l'armoire. Ne pas utiliser de nettoyants , de laine d'acier, ou tout autre matériau abrasif sur l'acier inoxydable.

C. Filtrer l'huile de cuisson et la remplacer si nécessaire. L'huile doit être filtré plus fréquemment lors d'une utilisation intensive.

7.2 Hebdomadaire

A. Complètement vidanger l'huile de la friteuse dans une marmite métallique de taille suffisante pour contenir en toute sécurité l'intégralité du contenu de la cuve. Ne pas utiliser un récipient en verre ou en plastique.

B. Nettoyer la cuve en suivant les procédures d'ébullition dans le chapitre 4.2.

> **⚠ AVERTISSEMENT**
> **Ne jamais laisser l'eau bouillir vers le bas et exposer les tubes thermiques. La cuve sera endommagée.**

7.3 Périodique/annuel

Cette friteuse doit être inspectée et réglée par un personnel de maintenance qualifié dans le cadre d'un programme de maintenance cuisine standard.

Frymaster <u>recommande</u> l'inspection annuelle (ou plus fréquente) de la friteuse par un <u>agent de maintenance agréé</u> comme suit :

- Inspecter l'armoire <u>(intérieur et extérieur, avant et arrière)</u>, pour vous assurer de l'absence d'un dépôt excessif ou d'une infiltration d'huile. S'assurer que les brûleurs et les composants associés (soupapes de gaz, ensembles de pilote, allumeurs, etc.) sont en bon état et fonctionnent correctement. Inspecter tous les raccords à gaz pour vous assurer qu'ils ne fuient pas et qu'ils sont bien serrés.

- Vérifier que les sondes de température et de haute-limite sont correctement raccordées, resserrées et fonctionnent correctement.

- S'assurer que les composants du boîtier des composants (à savoir, ordinateur/contrôleur, relais, cartes d'interface, transformateurs, etc.) sont en bon état et ne portent aucune trace de dépôt d'huile ou d'autres salissures. S'assurer que les branchements des fils conducteurs du boîtier des composants sont sûrs et que les fils sont en bon état. S'assurer que toutes les sécurités (à savoir, commutateurs de sécurité de vidange, commutateurs de réinitialisation, etc.) sont présents et fonctionnent correctement.

- Vérifier que la cuve soit en bon état et exempte de fuites. S'assurer que les diffuseurs du tube de la cuve sont présents et en bon état (pas de signe visible de détérioration ou d'endommagement).

- S'assurer que les faisceaux de fils conducteurs et tous les raccords sont sûrs et en bon état.

Se reporter au Chapitre 6 pour plus d'informations sur la filtration.

7.4 Soins de l'acier inoxydable

 **DANGER**
NE PAS laisser l'eau s'éclabousser dans le réservoir d'huile chaude.
Les éclaboussures peuvent provoquer de graves brûlures.

Toutes les pièces en acier inoxydable du cabinet de la friteuse doivent être régulièrement nettoyées à l'eau chaude et savonneuse pendant la journée, et avec un liquide nettoyant conçu pour l'acier inoxydable à la fin de chaque journée.

A. <u>Ne pas utiliser</u> de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyants ou de poudres.

B. <u>Ne pas utiliser</u> de couteau en métal, de spatule ou tout autre outil pour gratter l'acier inoxydable. Les rayures sont presque impossibles à enlever.

C. S'il est nécessaire de gratter l'acier inoxydable pour retirer toute matière incrusté, faire tremper la zone en premier afin d'adoucir le dépôt, puis utiliser un racloir en bois ou nylon seulement.

DANGER
L'huile chaude cause des brûlures graves. Ne jamais essayer de déplacer cet appareil contenant du shortening chaud, ni de transférer du shortening chaud d'un récipient à un autre.

DANGER
Ce matériel doit être débranché en cas de dépannage, sauf en cas de tests des circuits électriques obligatoires. Faire preuve d'une extrême prudence quand vous exécutez de tels tests.

Cet appareil peut avoir plus d'un point de branchement sur le bloc d'alimentation. Débrancher tous les cordons d'alimentation avant toute maintenance.

L'inspection, les tests et la réparation des composants électriques doivent être confiés à un technicien agréé.

Les problèmes et les solutions possibles couverts sont ceux qui sont les plus couramment rencontrés. Pour résoudre le problème, effectuer le réglage de test au début de chaque condition. Suivre chaque étape en séquence.

8.1 Défectuosité du brûleur du pilote

A. Le pilote ne s'enflamme pas; aucune preuve de gaz dans le brûleur du pilote.

1. Vérifier que la soupape du gaz est ouverte et que le gaz est présent à la soupape de gaz.
2. Vérifier l'orifice du brûleur du pilote afin de détecter toute trace de saleté ou de peluches.
3. Réparateur agréé uniquement : Retirer la conduite d'alimentation de gaz du brûleur du pilote et vérifier pour toute trace de contamination; souffler si nécessaire, puis réinstaller.

B. Le pilote s'enflamme mais ne reste pas allumé lorsque la poignée manuelle de la soupape de gaz est relâchée.

1. Vérifier que les fils du thermocouple sont correctement vissés sur la bague de raccordement du thermocouple de la soupape de gaz.
2. Retirer l'extrémité du fil de thermocouple de la bague de raccordement du thermocouple et nettoyer avec du papier sablé ou de la toile d'émeri.
3. Réparateur agréé uniquement : La flamme du pilote peut être trop élevée ou trop basse. Régler la vis de réglage de la flamme du pilote afin que la flamme du pilote soit déployé sur environ 19 mm au-dessus du brûleur du pilote.
4. Vérifier que tous les raccordements sont propres et sécuritaires.

8.1 Défectuosité du brûleur du pilote (suite)

C. La flamme du pilote est de taille appropriée, mais est instable. La flamme vacille et n'enveloppe pas le thermocouple complètement à tout moment.

- Vérifier pour tout courant d'air qui pourrait être causé par du matériel de climatisation ou appareil de répartition d'air. Fermer l'équipement de déplacement d'air et vérifier à nouveau le pilote.

8.2 Défectuosités du brûleur principal

A. Le brûleur principal ne s'allume pas; gaz non détecté au brûleur principal.

1. Vérifier que la soupape de gaz est ouverte.
2. Vérifier que le pilote est allumé et fonctionne correctement.
3. <u>Réparateur agréé uniquement</u> : Vérifier le commutateur de haute limite pour continuité.
4. <u>Réparateur agréé uniquement</u> : Vérifier la soupape à gaz et la remplacer si défectueuse.

B. Les flammes du brûleur principal sont petites et semblent disparates; le shortening n'arrive pas à la température voulue rapidement.

- <u>Réparateur agréé uniquement</u> : Vérifier la pression du gaz à la prise de pression de la soupape de gaz. Utiliser un manomètre à cadran ou un manomètre standard à eau de calibre U. Alors que le brûleur fonctionne, la pression devrait être de 4 po W.C. pour les modèles D et HD qui utilisent le gaz naturel. La pression devrait être de 11 po W.C. pour les modèles D et 10 po W.C. pour les modèles HD utilisant le propane. Si ce n'est pas le cas, retirer le couvercle de réglage du régulateur de pression. Utiliser un tournevis pour tourner la vis de réglage à la pression voulue. Replacer le couvercle, vérifier de nouveau la pression et ré-installer le bouchon de prise de pression.

C. Signes de température excessive; le shortening brûle et devient rapidement décolorée.

1. Vérifier le thermostat de fonctionnement. Peut-être hors de réglage ou d'étalonnage. Recalibrer si nécessaire.
2. Vérifier la pression de gaz comme indiqué ci-dessus.
3. Le shortening utilisé est de qualité inférieure ou est été utilisé depuis trop longtemps. Remplacer le shortening.
4. S'assurer que la cuve est propre lors du remplissage avec du nouveau shortening.

8.2 Défectuosités du brûleur principal (suite)

D. La friteuse n'atteint pas le réglage de la température ou fonctionne irrégulièrement.

1. Emplacement incorrect de la sonde de détection ou capteur de température défectueux.

2. Filage/raccordement de filage épars.

E. La température du shortening de la friteuse ne peut pas être contrôlée; la friteuse fonctionne à température de haute limite.

1. Thermostat de fonctionnement défectueux ou sonde de température défectueuse; appeler un réparateur agréé.

8.3 Calibrage du contrôleur de thermostat électronique

Le contrôleur de thermostat électronique maintient une température de cuisson grâce à une sonde de détection monté dans la cuve. Si la température réelle du shortening varie à partir du réglage du cadran du contrôleur, desserrer la vis de retenue du bouton et faire tourner le bouton jusqu'à ce qu'il corresponde à la température réelle du shortening. Lors de l'obtention de la température réelle du shortening, s'assurer que le thermomètre est inséré à moins de 1 pouce de la sonde montée dans la cuve. Si le calibrage ne peut pas être effectué, contacter un technicien agréé pour la réparation.



Emplacement de vis de retenue de la poignée de contrôle (flèche - réglage dans le bouton).



Sonde du thermostat électronique dans la cuve (flèche).





Frymaster, 8700 Line Avenue, 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TÉL 1-318-865-1711

TÉLÉCOPIEUR (pièces)
1-318-688-2200

TÉLÉCOPIEUR (Assistance technique)
1-318-219-7135

SERVICE D'ASSISTANCE
1-800-551-8633

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

CANADIEN FRANÇAIS / FRENCH CANADIAN

819-7198
AOÛT (AUG) 2014